



XX

XX presso bean



**Installation & Wartung
Fachpartner / Techniker**

Ausgabe 1 von 01/2007

Software Version:

Version XX OCED – 1 A 12.02.2007

Provisorische Version



Leicht und einfach die cremige Milchezubereitung. Mit unserem automatischen Latte-Aero-Mixx.

70% aller Kaffee-Spezialitäten enthalten aufgeschäumte Milch. Mit unserem neuen Latte-Aero-Mixx haben wir die Milchaufschäumung und Hygiene kinderleicht gemacht.

- Vergessen sind komplizierte Dampfdüsen, Milchspritzer und offene Milchtüten.
- Vorbei sind Hygieneprobleme, Reinigen von Schläuchen, ständiges Nachfüllen.
- Mit Latte-Aero-Mixx gewinnen Sie automatisch Sicherheit, Sauberkeit und Frische.
- Die benötigte Milch wird bei jedem Bezug garantiert frisch zubereitet.
- Sie erhalten durch das Latte-Aero-Mixx-System ein leichtes, feinporiges und dichtes Cappuccino-Häubchen. Cremig, rund und voll im Milchgeschmack.

Wie funktioniert der Latte-Aero-Mixx?

Das Konzept stammt von den italienischen Cafébar-Spezialisten, den Bariste. Zum cremigen Geschmackserlebnis von Milch-Mix-Getränken (Milch-Shakes) benutzen diese Gastro-Profis hochoptimierte Mixersysteme. Unser automatisches Latte-Aero-Mixx-System arbeitet mit 16.000 Touren-Mixern, die zusammen mit Sauerstoff ein cremiges Erlebnis garantieren. Natürliche Basis ist 100%igste Qualitätsmilch in Form von hochwertigem Gastronomie-Milchpulver*. Mit gefiltertem und 85°C heißem Wasser wieder verflüssigt, wird die Milch dann im Latte-Aero-Mixx-System auf Touren gebracht.

Das Mengenverhältnis herkömmlicher Milch zu Milchpulver garantiert 10fache Zeiteinsparung durch weniger Aufwand. Kein Besorgen, Befüllen, Reinigen und Bevorraten. Auch Kühlschränke zur Milchbevorratung sind nicht mehr nötig. Ein feinporiges, milchiges Geschmackserlebnis. Ein rundum gelungener Latte Macchiato. Ca. 10g Milchpulver ergeben ein Glas cremige Milch. Eine Container-Füllung ist ausreichend für ca. 50 Cappuccini.

*Rohmilch kurz erhitzt, schonend konzentriert und direkt sprüh- oder gefriergetrocknet (Wasserentzug).

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeine Geräteinformationen & Sicherheitsaspekte (vor der Geräteinbetriebnahme)

Beschaffenheitsbeschreibung	1.1
Wartungscheckliste	1.2
Technische Daten	1.3
Typenschild	1.4
Sicherheitshinweise	1.5
Gefahrenhinweise	1.6
Sicherheitsvorrichtungen	1.7
Bitte beachten	1.8
Accessoires	1.9
Gerätekonfiguration	1.10
Wahlmöglichkeiten	1.11

2. Automaten-Bauteile Übersicht

Vorderseite	2.1
Rückseite	2.2
Produktbehälter, Mischeinheit und Brüher	2.3

3. Auspacken, Aufstellen & Inbetriebnahme

Hinweise für die Installation	3.1
Aufstellung	3.2
Geräteinbetriebnahme	3.3
Festwasseranschluss	3.4
Stromanschluss	3.5
Die Erstinstallation	3.6

4. Programmierung

Die 2 Arten der Programmierung	4.1
Programmierung starten	4.2
Programmierung beenden	4.3
Programmierung - Übersicht	4.4
Einstellwerte / Parameter	4.5
Dosierliste 130 ccm Standard	4.6
Dosierliste 130 ccm Std / 200 ccm Latte Macchiato	4.7
Direktwahl	

5. Programmierung mit FlashCard

FlashCard – eine echte Arbeitserleichterung	5.1
FlashCard - Zubehör	5.2
FlashCard – Geräte-Updates durchführen	5.3
FlashCard – Geräte-Daten auf die FlashCard laden	5.4
FlashCard – Merk-Dir-Das	5.5

6. Diverse Geräte-Technik im Detail

Dosierung - Produkt- und Wasserlaufzeiten	6.1
Dosierung – die Direktmahlung	6.2
Mahlgrad Justierung	6.3
Micro-Brüher - Ein- / Ausbau	6.4
Micro Brüher - Reinigung	6.5
Micro Brüher – auf Kaffeemenge einstellen	6.6
Wasser und Filter - die Wasserqualität	6.7
Wasser und Filter - der Wasserfilter	6.8
Wasser und Filter - Wasserkreis-Teilebeschreibung	6.9
Wasserkreislauf Schema	6.10
Erste Hilfe – Störmeldungen	6.11

7. Benutzeraufgaben und -pflichten

Allgemeine Reinigungshinweise	7.1
Tägliche Reinigung	7.2
Wöchentliche Reinigung	7.3
Monatliche Reinigung	7.4
Gerät außer Betrieb nehmen	7.5

1. Allgemeine Geräteinformationen & Sicherheitsaspekte

1.1

Beschaffenheitsbeschreibung

Die Beschaffenheit der Maschine ist nur für die Produktion mit automatengerechten Kaffee-, Kakao-, Tee- oder sonstigen Getränkeprodukten konzipiert.

Der typische Einsatz ist für die Kunden-, Gäste- und Mitarbeiter-Versorgung.

Die Installation, Befüllung und Reinigung erfolgt nach den Maßgaben dieser Bedienungsanleitung durch von servomat steigler nachweislich geschultem Personal des Fachpartners.

Beim Wechsel der Kaffee- oder Produktqualität, ist eine Neujustierung durch den servomat Fachpartner Voraussetzung.

Der Aufstellplatz ist vorgesehen für trockene, geschlossene Räume ohne extreme Umwelteinflüsse (z. B. starke Vibration).

Die Größe, Kapazität und der damit verbundene Befüllungs-/Reinigungs- und Serviceaufwand sieht Umsätze für das Modell XX von täglich bis zu 50 Portionen vor, maximal 36000 Portionen in 24 Monaten.

Wenn ungeschultes Personal das Gerät befüllt und reinigt, ist eine umfängliche Einweisung durch den servomat Fachpartner nachweislich nötig.

Bei mutwilliger Beschädigung oder unsachgemäße Behandlung (z. B. Manipulationsversuchen mit Münzen, Wertmarken, bargeldlosen Zahlungsmitteln) ist die Haftung für Mängel ausgeschlossen.

Verschleißteile, sind Teile die einem natürlichen Verschleiß unterliegen oder über eine natürlich begrenzte Lebensdauer verfügen. Diese Teile können während der Verjährungsfrist für Mängelansprüche von 24 Monaten ausfallen, ohne dass im juristischen Sinne ein Mangel vorliegt. Folgende Teile sind hierunter einzuordnen: O-Ringe/Leuchtmittel/V-Ringe/ Mahlscheiben /Mixermotoren/ Ventile und Wasserheizungen bei Verkalkung.

Der Einsatz von Wasserenthärtern/-Filtern, wie z. B. BRITA-Wasserfilter an Aufstellorten mit mehr als 9° Grad deutscher Wasserhärte ist dringend empfohlen. Wesentliche Funktionen unserer Kaffeemaschinen stehen in direktem Zusammenhang mit wasserführenden Teilen, wie z. B. Ventile, Boiler, Heizungen.

Regelmäßigen Wartungen sind lt. beigefügter Check-Liste (mindestens 2 x pro Jahr, jedoch alle 5000 Portionen) durchzuführen. Bei der Durchführung dieser Wartungen sind Verbrauchsteile zur Gesamtfunktionserhaltung lt. beigefügter Check-List auszutauschen.

Die Reinigungs- und Hygienevorschriften dieser Bedienungsanleitung sind zu beachten um ein mangelfreie Funktion unserer Maschinen zu gewährleisten.

Innerhalb der 24-monatigen Herstellergarantie können Garantieansprüche gegenüber dem Vorlieferanten/Hersteller nur durch erbrachte Servicenachweise geltend gemacht werden.

Beimerstetten, den 01.02.2007

Copyright. © Servomat Steigler, Vertriebs- und Beratungs GmbH

1. Allgemeine Geräteinformationen & Sicherheitsaspekte

1.2

Wartungsscheckliste

Folgende Arbeiten müssen im Rahmen der Wartungsvorschrift durchgeführt werden:

Was muss gemacht werden?	Welche Teile?
Wasserfilterpatrone Festwasser tauschen	Festwasseranschluss
Boiler ausbauen und reinigen, ggf. entkalken und Dichtungen erneuern Temperaturfühler reinigen ggf. entkalken	Boiler
Ventilblock ausbauen und reinigen ggf. entkalken Plunger von allen Auslassventilen erneuern	Ventilblock
Mahlwerk reinigen und Mahlscheiben erneuern	Mahlwerk
Brüher ausbauen und reinigen Siebe und O-Ringe Stempel erneuern	Brüher
Mischschale ausbauen und reinigen O-Ring Mixerflansch erneuern V-Ring Mixermotor erneuern O-Ring Buchse Mischschale erneuern Mixerscheibe erneuern Mixermotor überprüfen, ggf. tauschen	Mixereinheit
Ventilator ausbauen und reinigen Lüfterkanal ausbauen und reinigen Lüfterschlauch ausbauen und reinigen	Ventilator
Produkte überprüfen, ggf. Produktbehälter reinigen Produktrutschen reinigen	Produktbehälter
Tropfschale und Kaffeesatzbehälter reinigen	Tropfschale und Kaffeesatzbehälter
alle Wasser- und elektrische Steckverbindungen prüfen	Wasser- und elektr. Steckverbindungen
Wasser- und Produktdosierungen überprüfen Mahlgrad Kaffee überprüfen ggf. nachstellen Temperatur Boiler und überprüfen.	Dosierung Temperatur und Funktion
Endkontrolle und Probelauf ggf. Münzannahme	

1. Allgemeine Geräteinformationen & Sicherheitsaspekte

1.3

Technische Daten

Maße	Höhe	555 mm
	Breite	300 mm
	Tiefe	455 mm
Gewicht	Leer	24 kg
	Voll	Ca. 27 kg
Elektr. Anschluß	Elektrische Anschlusswerte	230 V 50Hz 16A
	Leistungsaufnahme max.	1350 VA
Transformator	Primär	230 V (schwarz)
	Sekundär	24 V (blau) 90 VA – 100 VA, 8,5 V (rot) 10 VA
Boiler	Heizelement Leistung	1350 VA
	Fassungsvermögen	0,25 l
	Aufheizzeit	ca. 5 Minuten
Temperaturregelung	elektronisch	PTC Fühler
Produktmotor	Versorgungsspannung	24 V DC
	Laufgeschwindigkeit	85 Upm
Mixermotor	Versorgungsspannung	24 V DC
	Laufgeschwindigkeit	2.400 → 16.000 Upm
Ventile	Versorgungsspannung	24 V DC
Festwasseranschluß	Wasserleitungsdruck	1 → 8 bar
	Anschluß	3/8" oder 3/4" Außengewinde
Sonstiges	FlashCard Programmierung mit PC-Software	
Bohnenbehälter	Fassungsvermögen	ca. 0,6 kg *
Kakaobehälter (schmal)	Fassungsvermögen	ca. 0,9 kg *
Milchbehälter	Fassungsvermögen	E/1: ca. 0,6 kg *
		E/2: ca. 1,2 kg *

* Bitte beachten Sie, dass Gewichtsangaben produktspezifisch sind und hier lediglich Anhaltswerte darstellen.
Nicht alle Produkte einer Produktgruppe haben das gleiche, spezifische Gewicht.

ÜBEREINSTIMMUNGSERKLÄRUNG

Rhea Projects S.p.A. erklärt, dass dieser Automat nach der Richtlinie und Sicherheitsnormen geplant und hergestellt worden ist:

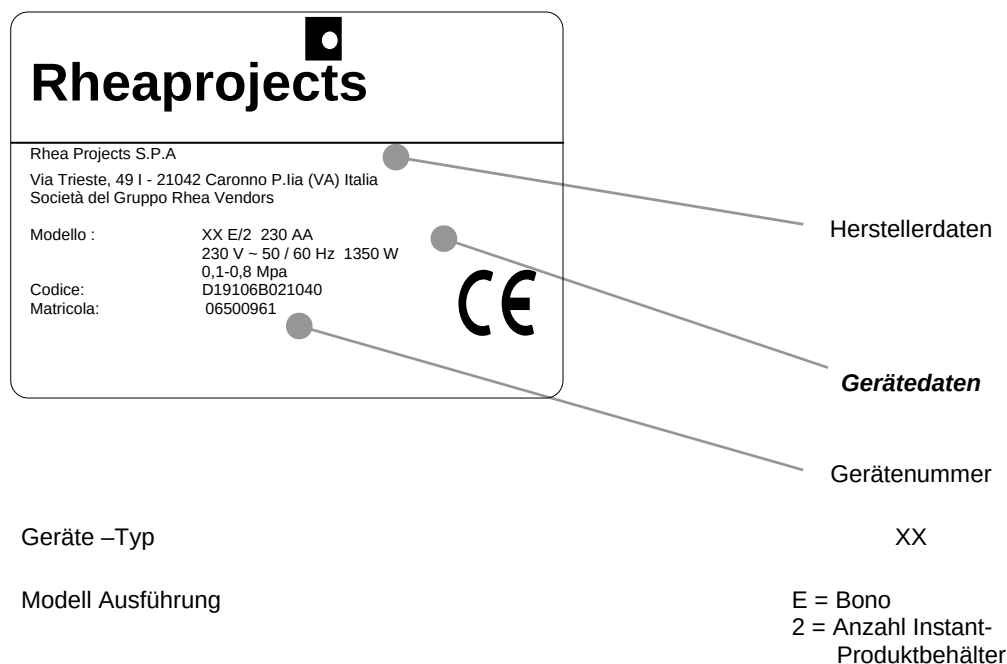
1. Allgemeine Geräteinformationen & Sicherheitsaspekte

1.4

Typenschild

Das Typenschild ist ein wichtiges Informations-Etikett.
Für Ersatzteilbestellungen bitte immer Gerätetyp und Gerätenummer angeben.

Das Typenschild befindet sich an der inneren rechten Geräteseite. Das Typenschild wird wie folgt definiert:



Dieses Handbuch ist Bestandteil des Gerätes und muss immer zum Nachschlagen in der Nähe der Maschine bereit liegen, bis zur Entsorgung des Gerätes

Falls Sie das Handbuch verlegen oder beschädigen sollten, müssen Sie dem Hersteller für eine Nachbestellung die Identifikationsdaten, die Sie auf dem Typenschild des Gerätes finden, mitteilen.

1. Allgemeine Geräteinformationen & Sicherheitsaspekte

1.5

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät wurde unter Berücksichtigung aller Sicherheitsaspekte gefertigt. Dennoch dürfen mit der selbstständigen Aufstellung und Bedienung der Automaten nur Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben, betraut werden. Geeignet ist nur, wer durch fachliche Ausbildung und Erfahrung im Umgang mit solchen oder ähnlichen Automaten qualifiziert ist, sowie einschlägige Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften kennt und daher Gefahren erkennen und abwenden kann.



Vor allen Instandsetzungsarbeiten unbedingt Netzstecker ziehen

Dieses Gerät wurde gemäß folgender europäischen Sicherheitsvorschrift entwickelt:

EN 60 335 – 1

” Sicherheit elektrischer
Haushaltsgeräte und ähnlicher Geräte”.

1. Allgemeine Geräteinformationen & Sicherheitsaspekte

1.6

Gefahrenhinweise



Achtung: an diesem Gerät befinden sich heiße Teile. Die Temperatur kann an bestimmten Geräteteilen mehr als 90°C betragen.



Nehmen Sie das Gerät nie mit defekter Zuleitung in Betrieb.



Das Gerät nie ins Wasser tauchen



Zur Reinigung des Gerätes ohne Reinigungsprogramm stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen



Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Gerät arbeiten lassen

1. Allgemeine Geräteinformationen & Sicherheitsaspekte

1.7

Sicherheitsvorrichtungen

Nachstehend aufgeführte Sicherheitsvorrichtungen sind standardisiert

in der XX PB integriert:

- Türkontaktschalter
- Manuell geschalteter Sicherheitstemperaturbegrenzer für den Boiler
- Zeitgesteuerter Schutz für die Pumpe
- Zeitgesteuerter Schutz für den Getriebemotor der Kaffeebrühgruppe
- Zeitgesteuerter Schutz für die Kaffeemühle
- Sicherung Brüher nicht richtig eingebaut oder nicht vorhanden
- Sicherung Kaffeebohnenbehälter nicht richtig eingebaut oder nicht vorhanden

1. Allgemeine Geräteinformationen & Sicherheitsaspekte

1.8

bitte beachten

Pumpe

Leerlauf und Staudruck schadet der Pumpe

Zu beachten:

- Kaffeegut darf nicht zu fein gemahlen sein
- Die Siebe der Brüheinheit dürfen nicht verstopft sein
- kein heißes Wasser in den Wassertank füllen

Mahlwerk

Es verstopft oder kann verklemmen

Zu beachten:

- Kaffeegut darf nicht zu fein gemahlen sein
- Gerät periodisch reinigen
- geeigneten Kaffee verwenden (Vending- / Automaten-Qualität)

Brüher

Er verstopft bei nicht durchgeführtem Reinigungsprogramm

Zu beachten:

- Reinigungsprogramm täglich durchführen
- Siebe sorgfältig reinigen
- geeigneten Kaffee verwenden (Vending- / Automaten-Qualität)

1. Allgemeine Geräteinformationen & Sicherheitsaspekte

1.9

Accessoires

Wählen Sie aus unserer vielfältigen Auswahl feinsten Accessoires wie ...

- Tassenwärmer
- Tassen (Kaffee, Espresso)
- « Coffee To Go » Becher
- Zuckerstäbchen
- XX PB Ersatzteilepaket
- Reinigungstabletten

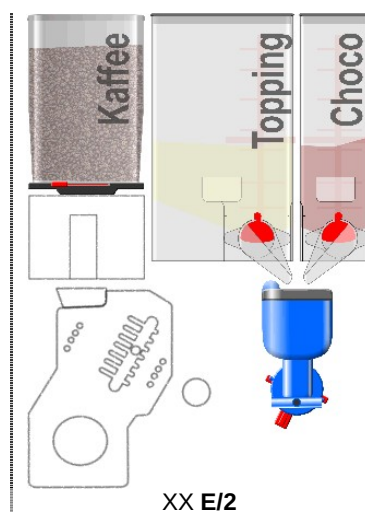
1. Allgemeine Geräteinformationen & Sicherheitsaspekte

1.10

Gerätekonfiguration

Die XX PB liefern wir werksseitig in 1 Grund-Versionen.

E/2 bezeichnet eine XX mit Pressobean-Brühsystem (ganze Bohne) in der Version mit Festwasseranschluss, breitem Toppingbehälter und schmalem Chocobehälter (siehe Etikett Kapitel 1.4).



1. Allgemeine Geräteinformationen & Sicherheitsaspekte

1.11

Wahlmöglichkeiten

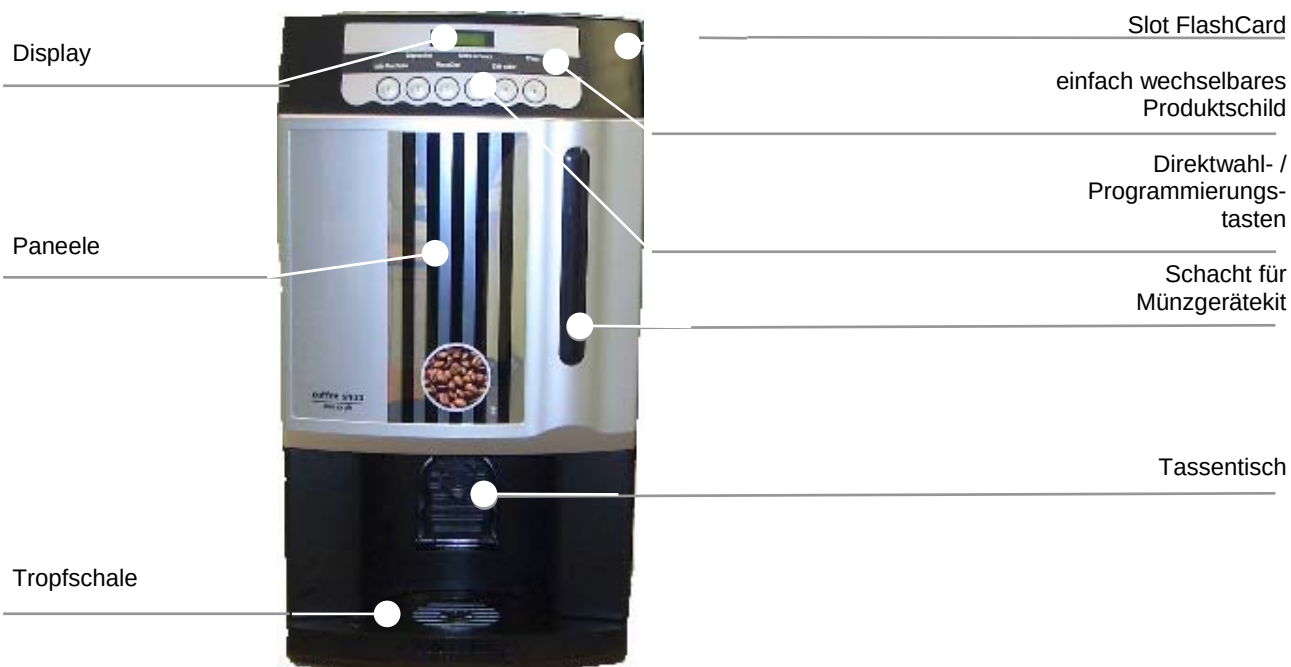
Wahl	E/2 Standard
Latte Macchiato	1
Cappucino	2
MoccaCino	3
Kaffee schwarz	4
Cafe au lait	5
Choco	6

Nummern bezeichnen die Wahlkosten- / Menütastennummern.

2. Automaten-Bauteile Übersicht

2.1

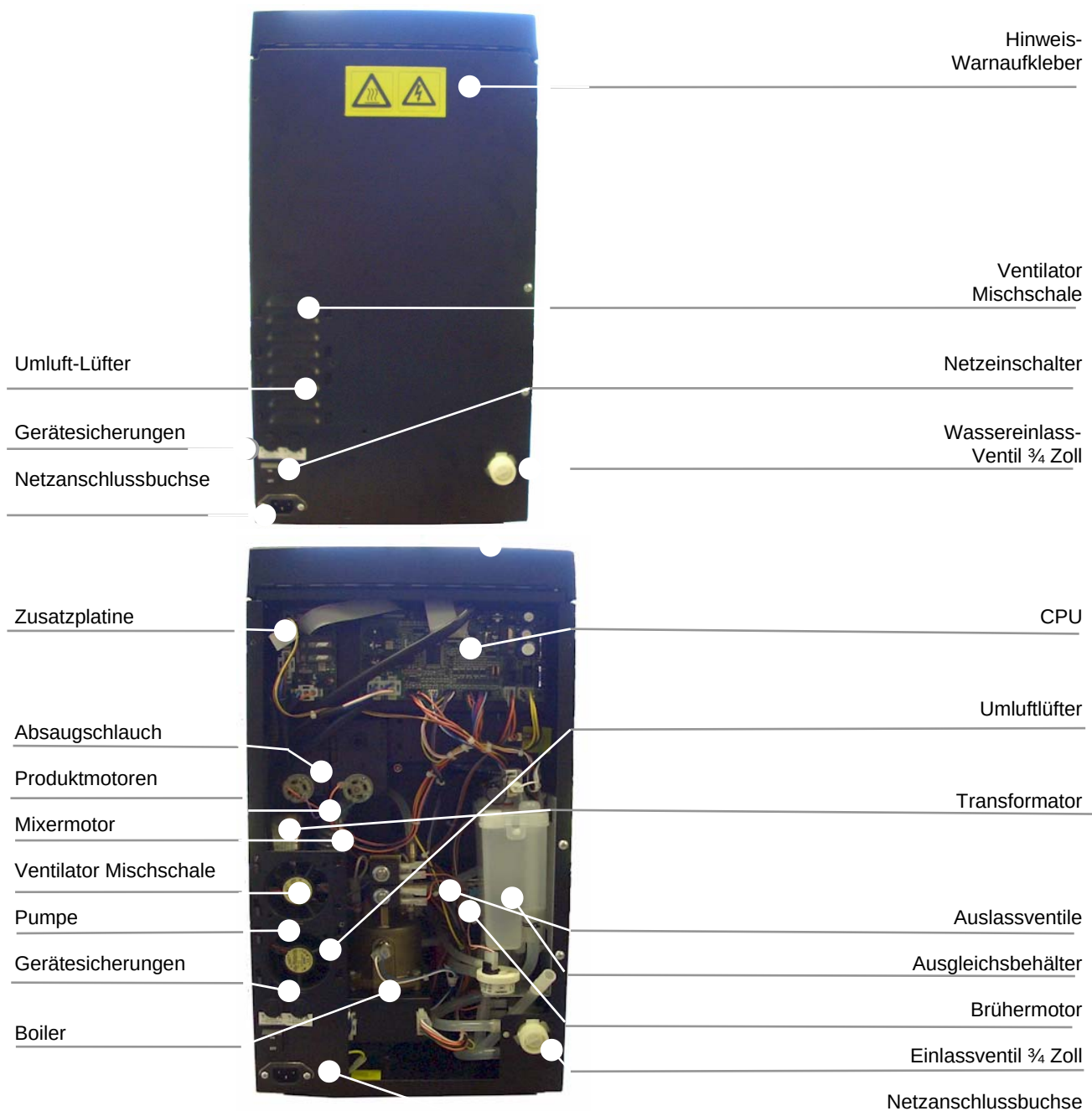
Vorderseite



2. Automaten-Bauteile Übersicht

2.2

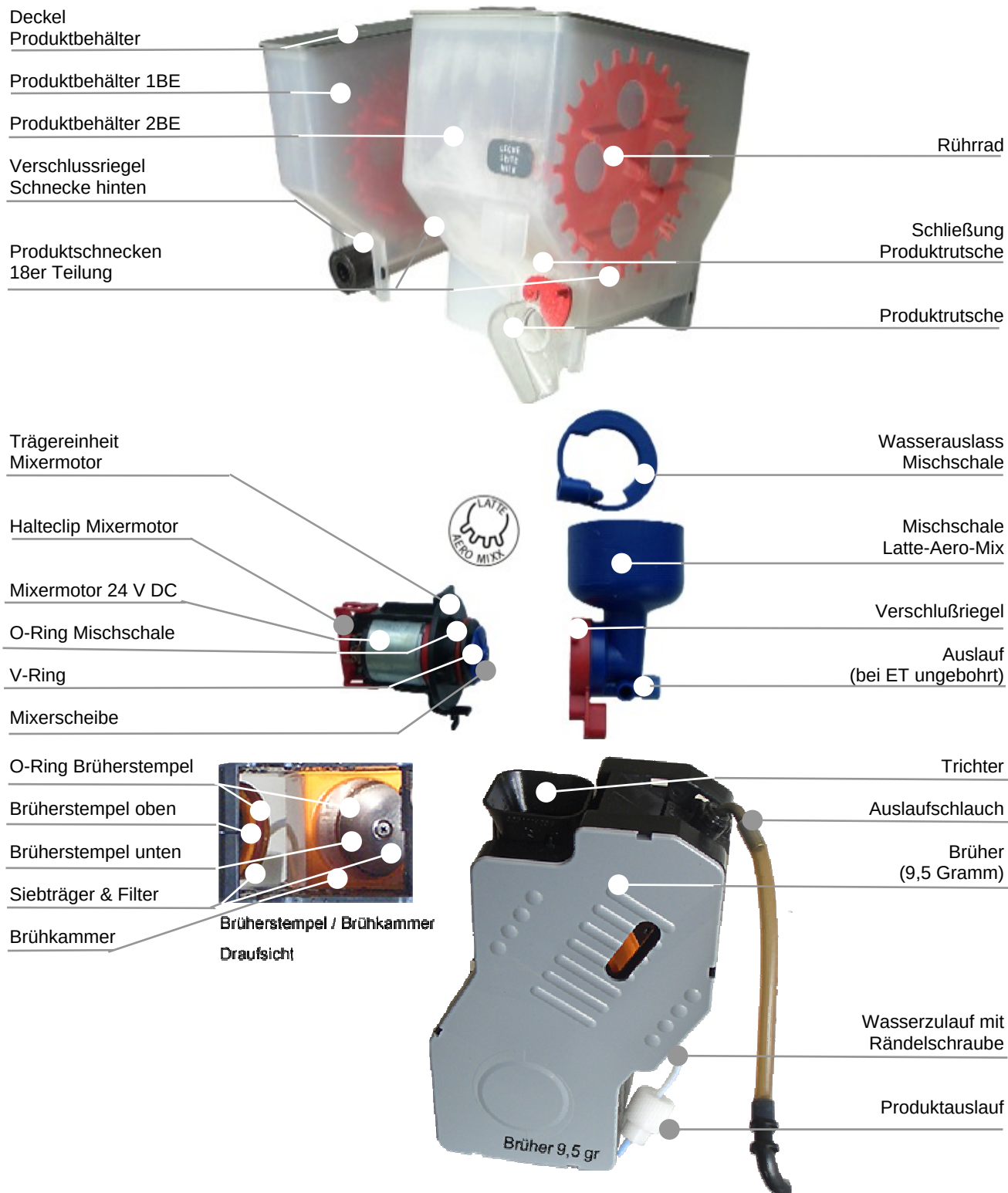
Rückseite



2. Automaten-Bauteile Übersicht

2.3

Produktbehälter – Mischeinheit - Brüher



3. Auspacken, Aufstellen und Inbetriebnahme

3.1

Hinweise für die Installation

In geschlossenen Räumen und bei Raumtemperaturen niedriger als 5 °C ist der reibungslose Betrieb des Gerätes nicht gewährleistet.



Füllprodukte sind hitze- und feuchtigkeitsempfindliche Lebensmittel. Bei einer Raumtemperatur von über 30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von über 80% müssen alle Bauteile mit Lebensmittelkontakt täglich gereinigt werden.



Bei der Wahl des Aufstellplatzes achten Sie bitte darauf, dass für die Bedienung, Wartung und Beschickung des Automaten ein leichter Zugang gewährleistet ist.



Gerät vor Spritzwasser schützen.



3. Auspacken, Aufstellen und Inbetriebnahme

3.2

Aufstellung

Nach sorgfältigem Entfernen der Verpackung ist zu prüfen, ob sich der Automat in einwandfreiem Zustand befindet. Prüfen Sie, ob alle Geräteteile richtig eingesetzt sind.

Die Geräteschlüssel befinden sich auf der Tropfschale.

Bei der Wahl des Aufstellungsplatzes ist darauf zu achten, dass ein ebener, vibrationsfreier Boden und genügend Platz zur Bedienung vorhanden ist.

Der Automat ist lot- und waagrecht aufzustellen, damit die Gerätetüre einwandfrei schließt.

Der Automat darf weder Frost, Feuchtigkeit noch direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden.

Es ist grundsätzlich ein Mindestabstand von 10 cm zwischen Wand und Automatenrückwand einzuhalten.

Der Automat ist mit einem Netzkabel mit Schukostecker versehen. Erforderlich ist eine mit 16A abgesicherte 230V Wechselstrom VDE-Schuko-Steckdose. Fremdgeräte, die an den gleichen Stromkreis angeschlossen sind und aufgrund Ihrer Beschaffenheit Spannungsspitzen auf das Stromnetz zurück geben, können den Automaten zerstören oder dessen Funktion beeinträchtigen.

3. Auspacken, Aufstellen und Inbetriebnahme

3.3

Geräteinbetriebnahme

Bevor Sie mit dem Installation des Automaten sind nachstehende Gegebenheiten zu überprüfen:

Wasserqualität: **

ph-Wert von 6,5 bis 7,5

Gesamthärte zwischen 7° und 12° deutsche Härte (dH)

Karbonathärte zwischen 3 – 4° kH

Wasser ohne Verunreinigungen (Sand, Rost etc)

** → eventuell geeigneten Wasserfilter und/oder Wasserenthärtungsfilter zur Verbesserung der Wasserqualität in die Wasserversorgung einbringen (Kapitel 6.8).

Wasserleitungsdruck:

mind. 0,1 MPa bis max. 0,8 MPa (1 bar bis 8 bar)

→ bei höheren Wasserleitungsdrücken Druckminderer verwenden und auf 0,3 MPa (3 Bar) einjustieren.



Stellen Sie sicher, dass in der Wasserzuleitung ein leicht erreichbares Eckventil (resp. Absperrhahn) vorhanden ist, um im Notfall die Wasserförderung zu unterbinden

3. Auspacken, Aufstellen und Inbetriebnahme

3.4

Festwasseranschluß

Zur Installation des Gerätes an die externe Wasserversorgung (Festwasseranschluss, Wasserpumpe) beiliegendes Wasseranschlusszubehör verwenden. Dieses besteht aus

- 3 m PE Schlauch
- 2x Manometerverschraubung 3/8 Zoll
- 1x Winkelreduzierung von 3/4 Zoll → 3/8 Zoll

Zusätzlich benötigt wird: (Flüssig)-Teflon oder ein anderes geeignetes Dichtmittel (lebensmittelgeeignet)

Vorgehensweise:

Geräteschlüssel von der Tropfschale lösen, Gerätetüre öffnen und Gerätedokumentation entnehmen

Wasseranschlussreduzierung, Winkelstück und Manometer mittels Dichtmittel (vorzugsweise Teflon) verbinden

Wasseranschlussreduzierung auf das Wassereinlassventil handfest aufdrehen.

Manometerverschraubung 3/8 Zoll (Innengewinde) auf das Eckventil



mittels Dichtmittel (Teflon) aufdrehen.

PE Schlauch an Eckventil und Einlassventil Gerät anbringen

Eckventil öffnen und Dichtheit des Wasserzuleitung überprüfen



Mehr Infos über „Wasser und Filter“ erhalten Sie ab Kapitel 6.7.



3. Auspacken, Aufstellen und Inbetriebnahme

3.5

Stromanschluss

④

Netzanschlussleitung an das Stromnetz anschließen

⑤

Netzschalter an Geräterückseite auf „ON“ schalten

⑥

Türkontaktschlüssel in den Türkontaktschalter stecken und durch 90° Rechtsdrehung in der Schlüsselaufnahme fixieren.

Der
Türkontaktschlüssel
befindet sich
innwandig im
SchlüsselClip (Pfeil)



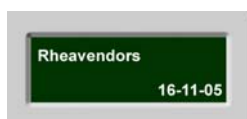
Bitte beachten Sie ...

1.3 Technische Daten → elektrischer Anschluss

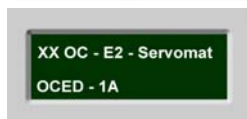
3. Auspacken, Aufstellen und Inbetriebnahme

3.6

Die Erstinstallation



Das Gerät ist eingeschaltet.
Im Display erscheint der Herstellername mit Fertigungsdatum des Gerätes



Nach kurzer Zeit wechselt die Displayinformation automatisch.
Im Display werden Gerätebezeichnung, Softwarebezeichnung und Softwarestand (Datum) aufgezeigt.



Nach kurzer Zeit wechselt die Displayinformation automatisch. Im Display erscheint „bitte warten“. Das Gerät macht einen InitialisierungsCheck und ...

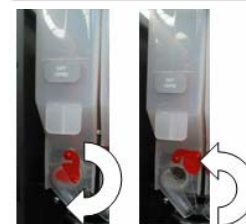


... meldet „füllt Wasser“. Nacheinander werden der Ausgleichsbehälter und der Boiler mit Wasser befüllt. Wassersonden im Boiler und die Schwimmer / Schwimmerschalter-Kombination im Ausgleichsbehälter lassen beim Erreichen der geforderten Wasserstände ...

... das Gerät aufheizen. Im Display erscheint „bitte warten,

Temperatur“.

... nun ist der geeignete Zeitpunkt, um die einzelnen Produktbehälter zu befüllen. Bei geöffneter Gerätetüre den Gehäusedeckel anheben und entweder (1) die Produktbehälter im Gerät befüllen oder (2) Produktbehälter durch leichtes Anheben aus dem Gerät heraus nehmen und befüllen. Im Anschluss die Verschlussriegel der Produktrutschen öffnen.



schließen öffnen

Beim Erreichen der Temperatur schaltet das Gerät in den Betriebsmodus (Verkaufsbereit-Modus), zeigt im Display fortan alternierend die z.B. eingestellte Meldung „Tasse unterstellen - Probieren Sie mal Latte Macchiato“.



Das Gerät ist nun betriebsbereit und mit einer Servomat-Standard-Getränke-Rezeptur versehen.

Standarddaten sind Daten, die einen ermittelten Mittelwert darstellen und als Ausgangspunkt für eine Getränkezubereitungsrezeptur geeignet sind und nahe am Ideal liegen. Zum Erreichen des Bestmöglichen Ergebnisses ist eine Nachdosierung unumgänglich. Je nach Produktlieferant unterscheiden sich die Dosiermengen und -gewichte der jeweiligen Produkte.



4. Programmierung

4.1

Die 2 Arten der Programmierung

Wie auch bei allen anderen Servomat Kaffeeautomaten haben Sie mit der XX die Möglichkeit, sowohl direkt über die Menüwahltasten (im Programmierungsmodus = Programmierungstasten), als auch via FlashCard auf die Programmierung des Automaten einzugreifen.

Die Programmierung der Automatensteuerung ist möglich über ...

- Wahlkosten (nächstes Kapitel 4.2)
- FlashCard (ab Kapitel 5.1)

4.2

Programmierung starten



Öffnen Sie die Gerätetüre und drücken Sie die „PROGRAMMIERUNGS-TASTE am unteren Deckel-Innenteil (s.Pfeil)

Der Automat wechselt vom Verkaufsmodus in den Programmierungsmodus



Im Display erscheint alternierend (Bild) ...

Durch drücken der jeweiligen Nr. am Bedienfeld gelangen Sie in die gewählte Menügruppe

- 1 = Programmierung** (nur für Servicetechniker oder autorisiertes Fachpersonal): Einstellungen der Getränkerezeptur
- 2 = Zähler**: Verkaufsdatenzähler aufrufen
- 3 = Freiverkauf**
- 4 = Spülung** (für Bediener): Spülprogramme für die tägliche, wöchentliche und monatliche Reinigung
- 5 = Zähler Service**: (für Bediener, Servicetechniker oder autorisiertes Fachpersonal)



Entgegen der Menüs 2 bis 5 ist das Menü 1 (Programmierung) mittels eines Codes durch unbefugte Benutzung gesichert. In diesem Fall werden Sie zur Eingabe Ihres Autorisationscodes gebeten.

Code XX pressobean: 8-7-6

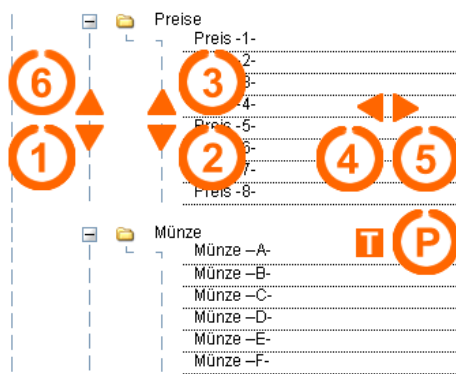
Die Elektronik quittiert Falscheingaben durch automatisches Beenden der Programmierung. Der Automat kehrt zurück zum Verkaufsmodus.

Sie sind nun im Menü PROGRAMMIERUNG und haben den uneingeschränkten Zugriff auf alle Parameter (Einstellwerte wie Wasser- und Produktlaufzeiten etc.). Ausführliche Parameterbeschreibung erhalten Sie im Kapitel DOSIERLISTE 4.6 → 4.8. Um diese aufzurufen müssen Sie wie folgt NAVIGIEREN.

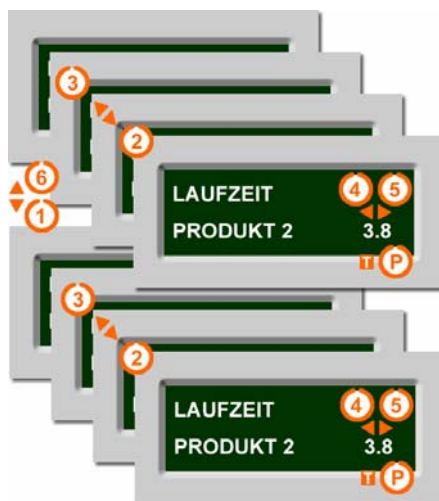


Code XX PB
(E/2)





Taste 1/6: navigieren Sie innerhalb der Hauptmenügruppen
Taste 2/3: navigieren Sie innerhalb des jeweiligen Untermenüs des gewählten Hauptmenüs und wählen Sie den Einstellwert aus
Taste 4/5: Einstellwert / Zeitwert verändern
Taste PROG: ggf. Probedosierung direkt in der Programmierung (Test)



bitte stets ein geeignetes Messgefäß unter den Produkt- oder Wasserauslauf geben. Mischschale oder Brühler sind ggf. vorab zu entnehmen.

Alle geänderten Einstellwerte werden zwingend erst nach Beendigung des Untermenüs und nach erfolgter „ordentlicher“ Beendigung der Programmierung abgespeichert (s. Kapitel 4.3).



Sollten Sie die Programmierung durch ziehen des Netzsteckers, durch lösen des Türkontaktschlüssels oder durch „Ausschalten“ durch Betätigung des Netzschalters beenden (ohne PROG-Taste), gehen alle bis dahin eingestellten Einstellwerte verloren. Das Gerät hat keine Änderungen übernommen.

Programmierung beenden

Sie befinden sich in der Programmierungsroutine und wünschen die Programmierung zu beenden und die geänderten Einstellwerte (Parameter) abzuspeichern.



Drücken Sie die Taste 1, danach die Programmierungstaste (Pfeil), um aus dem Programmierungsmodus in das Verkaufsprogramm zu gelangen

Im Display erscheint nun „ENDE Programmierung“ ca. 2 Sekunden lang,

gefolgt von der Standard-Anzeige „Tasse unterstellen“. Der Automat befindet sich nun im Verkaufsmodus und hat alle Änderungen abgespeichert.



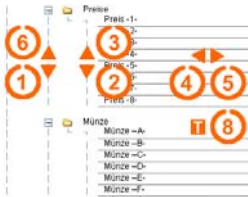
4. Programmierung

Programmierung - Übersicht



Durch Drücken der Programmierungstaste „P“ und Eingabe des Codes gelangen Sie in den Programmiermodus. Mit den Wahlstasten ... können Sie ...

- „1“ und „2“ → einzelne Menügruppen auswählen
- „2“ und „3“ → in der Menügruppe bewegen und Parameter (Einstellwert) auswählen
- „4“ und „5“ → Parameterwert verändern / auswählen
- „PROG“ → Probedosierung (abhängig vom Parameter)



„P“	1/6	2/3	4/5 Wert ändern / Bereich	Standard	Kapitel
	Programmierung				4
	Code eingeben				4.2
	pressobean = 8-7-6				
		Wahl -1-	s. Dosierliste	4.5-W1, 4.6 → 4.7	
		Wahl -2-	s. Dosierliste	4.5-W1, 4.6 → 4.7	
		Wahl -3-	s. Dosierliste	4.5-W1, 4.6 → 4.7	
		Wahl -4-	s. Dosierliste	4.5-W1, 4.6 → 4.7	
		Wahl -5-	s. Dosierliste	4.5-W1, 4.6 → 4.7	
		Wahl -6-	s. Dosierliste	4.5-W1, 4.6 → 4.7	

		Preise *			
		Preis -1-	00 → 999	00 *	4.5-PN1
		Preis -2-	00 → 999	00 *	4.5-PN1
		Preis -3-	00 → 999	00 *	4.5-PN1
		Preis -4-	00 → 999	00 *	4.5-PN1
		Preis -5-	00 → 999	00 *	4.5-PN1
		Preis -6-	00 → 999	00 *	4.5-PN1
		Preise Happy *			
		Preis -1-	00 → 999	00 *	4.5-PH1
		Preis -2-	00 → 999	00 *	4.5-PH1
		Preis -3-	00 → 999	00 *	4.5-PH1
		Preis -4-	00 → 999	00 *	4.5-PH1
		Preis -5-	00 → 999	00 *	4.5-PH1
		Preis -6-	00 → 999	00 *	4.5-PH1
		Münze *			
		Münze -A-	00 → 200	05 €-Cent *	4.5-M1
		Münze -B-	00 → 200	10 €-Cent *	4.5-M1
		Münze -C-	00 → 200	20 €-Cent *	4.5-M1
		Münze -D-	00 → 200	50 €-Cent *	4.5-M1
		Münze -E-	00 → 200	100 €-Cent *	4.5-M1
		Münze -F-	00 → 200	100 €-Cent *	4.5-M1
		Münze -G-	00 → 200	00 €-Cent *	4.5-M1
		Münze -H-	00 → 200	00 €-Cent *	4.5-M1
		Münze -I-	00 → 200	00 €-Cent *	4.5-M1
		Münze -J-	00 → 200	00 €-Cent *	4.5-M1
		Temperatur			
		Boiler /	0°C → 85°C	80	4.5-T1
		Temperaturerhöhung			
		Temporäre Temperatur			
		in SEK. 0 – 10 SEK.			
		Verschiedene			
		Automat Nr. A	0 → 9999	00	4.5-V1
		Automat Nr. B	0 → 9999	00	4.5-V1
		Information Nr.	0 → 7	0	4.5-V2
		Zahlungssystem	(SPI Sing)	Achtung:	-
		Sing - / Multi -Vend	(SPI Multi)	nicht aktiv	-
		Autoerkennung MDB	-	-	-
		Achtung: nicht im	-	-	-
		Display sichtbar -			
		Autoerkennung			
		Frei	-	-	-
		Laufzeit Lüfter min	0 → 10	01	4.5-V5
		Frei	-	-	-
		Dezimalzahl	0 → 3	2	4.5-V7
		Erste Installation	0, 1	0 = Erstinstallation	4.5-V10
		Tuning Mahlwerk	+30% → -30%	mahlwerksabhängig	4.5-V12
		Diagnostik			
		Temperatur Anzeige	1=Ja	0	4.5-D1
		Frei	-	-	-
		Frei	-	-	-
		Verkaufsdaten			
		Zähler Gesamt	nicht löscher	0	4.5-Z1
		Zähler Periode	4=löschen	0	4.5-Z2
		Frei	-	-	-
		Zähler Euro Periode	4=löschen	0,00 *	4.5-Z4
		Zähler Test	nicht löscher		4.5-Z5
		Zähler Test Periode	4=löschen		4.5-Z6

Zähler Frei Kanne		
Zähler Frei Kanne Periode		
Bar Verkauf		
Bar Verkauf Periode		
Bar Verkauf Stück		
Bar Verkauf Stück Periode		
Kasse Gesamt		
Kasse Gesamt Periode		
Frei		
Frei		
Frei		
Frei		
Karte Verkauf	Nicht aktiv	
Karte Verkauf Periode	Nicht aktiv	
Zähler Wahl 1	4=löschen	4.5-Z11
Zähler Wahl 2	4=löschen	4.5-Z11
Zähler Wahl 3	4=löschen	4.5-Z11
Zähler Wahl 4	4=löschen	4.5-Z11
Zähler Wahl 5	4=löschen	4.5-Z11
Zähler Wahl 6	4=löschen	4.5-Z11
Zähler Happy Hour Wahl 1	4=löschen	4.5-Z11
Zähler Happy Hour Wahl 2	4=löschen	4.5-Z11
Zähler Happy Hour Wahl 3	4=löschen	4.5-Z11
Zähler Happy Hour Wahl 4	4=löschen	4.5-Z11
Zähler Happy Hour Wahl 5	4=löschen	4.5-Z11
Zähler Happy Hour Wahl 6	4=löschen	4.5-Z11
Zähler Wahl 1 Frei/Ka	4=löschen	4.5-Z12
Zähler Wahl 2 Frei/Ka	4=löschen	4.5-Z12
Zähler Wahl 3 Frei/Ka	4=löschen	4.5-Z12
Zähler Wahl 4 Frei/Ka	4=löschen	4.5-Z12
Zähler Wahl 5 Frei/Ka	4=löschen	4.5-Z12
Zähler Wahl 6 Frei/Ka	4=löschen	4.5-Z12

Uhrzeit			
Uhrzeit	z.B. 16:37	aktuelle Uhrzeit	4.5-U1
Tag	z.B. 23	aktueller Tag	4.5-U2
Wochentag	z.B. Mo	aktueller Wochentag	4.5-U3
Monat	z.B. 03	aktueller Monat	4.5-U4
Jahr	z.B. 06	aktuelles Jahr	4.5-U5
Happy Hour Ein F1*	z.B. 06:15	00:00	4.5-U6
Happy Hour Aus F1*	z.B. 18:00	00:00	4.5-U7
Happy Hour Ein F2*	z.B. 18:00	00:00	4.5-U7
Happy Hour Aus F2*	z.B. 18:00	00:00	4.5-U7
Happy Hour Ein F3*	z.B. 18:00	00:00	4.5-U7
Happy Hour Aus F3*	z.B. 18:00	00:00	4.5-U7
----- wie 4.5-U6/7 * für Zeitspannen F1, F2, F3 Wochentage -----			
Ein Mo	Aus So	00:00	4.5-U8
Aus Mo	Aus So	00:00	4.5-U9
----- wie 4.5-U12/13 für alle Wochentage -----			
Kilowattstunden (KWh)	0.0		4.5-U10

Fehlermeldungen			
n.1 AUS 06 A	19:05 09-01-2006	(Bsp.) 4=löschen	4.5-F1
.....			-
n.20 AUS == =	==:== == - == - ----	(Bsp. kein Eintrag)	4.5-F1

Zähler Service			
Zähl.Wasserfilt	[00]	0	4/5 ändern, PROG übernehmen 4.5-ZS1
Zähl.Brüher	[00]	0	4/5 ändern, PROG übernehmen 4.5-ZS2
Zähl.Kaffeesatz	[00]	0	4/5 ändern, PROG übernehmen 4.5-ZS2

	 	Alle Zähler unter „Verkaufsdaten“ (Kapitel 4.5-Z1 → Z12) werden nacheinander im Abstand von ca. 3 Sekunden über das Display ausgegeben. Zähler können nicht gelöscht sondern nur betrachtet werden. Abbruch der Anzeige durch PROG-Taste.	4.5-Z1 → 4.5-Z12
	 	Freiverkauf Verwenden Sie das RFID Kartenmodul und/oder einen Impulsgeber und haben Sie Preise in der Gerätesteuerung hinterlegt, können Sie hier den FREIVERKAUF eingeben.	4.5-FREI1
	 	Spülung Starten Sie das Spülprogramm für die tägliche, wöchentliche und monatliche Reinigung (Kapitel 7). 1 = Brühergruppe, 2 = Teewasser, 3 = Instant (Mischschale), 4 = Auto (komplette Spülung)	4.5-SPÜE1
	 	Zähler Service Verweist auf Kapitel 4.5-ZS1-3 im Ordner PROGRAMMIERUNG, jedoch ohne Änderungsmöglichkeit der Rahmeneckdaten (Portionen, Mengen etc). Mittels Menütaste 8 sind die Rückwärtszähler wieder auf den Endwert zu setzen.	4.5-ZSERV1 4.5-ZS1→4.5-ZS3

4. Programmierung

4.5

Einstellwerte / Parameter

Servomat-Kenner sehen den Strukturbaum der Programmierung und erkennen die geräteübergreifende und immer gleich bleibende Servomat-Programmstruktur.



Die Programmstruktur ist bei allen Servomat-Geräten im Wesentlichen gleich und sollte auch hier bei XX eingesetzt werden. Unrelevante Parameter werden in dieser Softwareversion noch nicht ausgeblendet, werden aber in dieser Anleitung als „inaktiv“ oder „optional“ gekennzeichnet.

Deshalb sind Parameter, Daten, Einstellmöglichkeiten und Anzeigen stets kritisch zu betrachten !!!

Wahl

„Wahl xxx“ kennzeichnet eine Menüwahl taste (1 → 6), hinter der individuell die unter Kapitel 4.6, 4.7 oder aufgeführte Dosiertabelle aufzeigt wird. Ca. 30 Parameter pro Menü taste (180 für 6 Wahlen) sind alleinig für die Getränkerezeptur in Verwendung. Haben Sie schon über den Einsatz der FlashCard-Technologie nachgedacht?

4.5-W1

Wahl 1 → 6

Preise *

Bestimmen Sie den **normalen Verkaufspreis** des jeweiligen Produktes (Wahl 1 → 6) in €-Cent. Einstellbereich von 00 → 999. Als Standard ist 00 gewählt (Freiverkauf). Haben Sie einen Preis hinterlegt, zeigt dies Ihnen das Gerät über eine Display-Ausgabe nach einer Produktwahl an. Beispiel: „Preis: 60“

4.5-PN1 *

Preis 1 → 6

Preise Happy *

Bestimmen Sie den **Happy-Hour-Verkaufspreis** des jeweiligen Produktes (Wahl 1 → 6) in €-Cent. Einstellbereich von 00 → 999. Als Standard ist 00 gewählt (Freiverkauf). Haben Sie einen Preis hinterlegt, zeigt dies Ihnen das Gerät über eine Display-Ausgabe nach einer Produktwahl an. Beispiel: „Preis: 60“

4.5-PH1 *

Preis 1 → 6

Happy Hour bezeichnet eine Zeitperiode, in der der Verkaufspreis der jeweiligen Getränkewahl (1 → 6) den jeweiligen Perioden-Preis (Preis Happy 1 → 6) zugeordnet wird. Die Periode unter Menü UHR muss eingestellt werden. Siehe Kapitel 4.5-U1 → 4.5-U9.

Münze *

Die Parameter Münze 1 → 6 repräsentieren die einzelnen Preisleitungen (je Wahl 1 Preis) und werden mit Wertigkeiten belegt. Als Standard ist der €-Münzsatz von 5 €-Cent bis 100 €-Cent standardisiert hinterlegt. Diese Preisleitungen müssen mit den gleichen Werten belegt sein, auf die Ihr Impulsgeber eingerichtet ist. Desweiteren ist die Verwendung von Token / Wertmarken möglich.

4.5-M1 *

Münze 1 → 9



Temperatur

4.5-T1 Temperatur Boiler

Der eingestellte Wert entspricht der °C –Temperatur. Einstellbereich von 0°C (kalt, Heizung aus) bis maximal 100 °C.

ACHTUNG: der Sicherheitstemperaturbegrenzer STB löst bei 120 °C aus. Fertigungs- und Messtoleranzen bedingen eine Reserve von 3°C Toleranz zwischen STB und Temperaturfühler für einen zuverlässigen Betrieb.

Temperatur Standardwert: 90 °C

Verschiedene

4.5-V1 Automat Nr. A Automat Nr. B

Vergeben Sie Ihrem Automaten eine individuelle, frei einstellbare 4-stellige Automaten-Nr A. Bei der Adaption eines 2ten Gerätes (Slave, z.Zt. nicht vorgesehen) ist diese unter Automat Nr. B einzugeben.

Nutzen Sie die FlashCard Technologie in der Form, dass Sie mittels des Verkaufsdatensammelschlüssels Verkaufsdaten mehrerer Geräte auf einem Schlüssel sammeln, ist der Wert unter „Automat Nr. A“ der einzige Wert der Unterscheidung in der *.txt resp. *.csv-Datei.

Bestimmen Sie die Displayanzeigen-Inhalte im Verkaufsbereit-Modus. Wählen Sie aus

4.5-V2
Information

- 0 - Probieren Sie Latte Macchiato (Standard)
- 1 - Probieren Sie mal MoccaCino
- 2 - Gönnen Sie sich eine kleine Pause
- 3 - FREI PROGRAMMIERBAR *
- 4 - Karte einführen
- 5 - Schlüssel einstecken
- 6 - Ich bin Verkaufsbereit
- 7 - Information

Laufzeit des Absauglüfters Mischschale. Eingestellter Wert in Minuten. Ab Produktionsbeginn eines Getränks beginnt der Lüfter die Mischschale abzusaugen (Heißwasser Dampfbildung über der Mischschale) und läuft x-Minuten lang.
Typischer Wert: 1 → 5 Minuten, 0 = Lüfter aus, 1 = Standard

4.5-V5
Laufzeit Lüfter

Bestimmen Sie die Tonlänge des Quittierungssignals beim Drücken der Wahl- / Menütaste.
0 = kein Tonsignal, 1.5 Sek. = maximale Tonlänge

4.5-V6
Zeit Signal

Einstellung der Wertigkeit nach dem europäischen Münzsatz. Die Zahl beschreibt die Stellen nach dem Komma. 2 = X . XX (Euro . Cent).

4.5-V7
Dezimalzahl

Alle Wasserleitungen sind ab Herstellerwerk restlos entleert. Bei der Inbetriebnahme muss jedoch Sorge getragen werden, dass die Druckpumpe nicht im Leerlauf betrieben wird und sich im Boiler Wasser befindet. Dieser Umstand bedarf bei der Inbetriebnahme einer besonderen Vorgehensweise, die durch diesen Parameter definiert wird. Achten Sie bitte darauf, dass Sie im Falle einer Maschinen- deinstallation diesen Parameter wieder auf „0“ setzen. Nach dem Befüllen des Boilers und des Ausgleichsbehälters lässt die Pumpe die Wasserleitungen und sonstige Baugruppen durchspülen und mit Wasser füllen (Wasserkreise Kapitel 6.9); danach wird geheizt. Außerdem wird die Fehlermeldungsliste (Kapitel 4.5-F1, 6.11) gelöscht. Bis auf die Rücksetzung des Gesamtzählers ist das Gerät nahezu jungfräulich. Der Wert „0“ lässt diesen Vorgang starten. Ist dieser einmalige Vorgang beendet, wechselt dieser Wert automatisch von 0 auf 1. Erste Installation kann jederzeit aktiviert werden, besonders beim Wechsel des Geräte-Aufstellplatzes oder vor

4.5-V10
Erste Installation

Einlagerung des Geräts zum Sicherstellen einer ordentlichen Wieder - Inbetriebnahme.

0 = Erstinstallation aktiviert
1 = Erstinstallation deaktiviert

Mahlwerke unterliegen natürlichen Fertigungstoleranzen. Die Förderleistung der einzelnen Mahlwerke in allen XX sollte jedoch möglichst gleich sein. Ab Werk werden alle Mahlwerke, die in die Geräte-Produktion eingebracht werden, getestet und deren Leistungsparameter bestimmt. Das an der Produktausgabe des Mahlwerks aufgebrachte Etikett informiert über den Wirkungsgrad des Mahlwerks, der hier als Parameter und Korrekturzahl eingestellt werden sollte, damit Ihre individuell ermittelten Geräteeinstellenden (Programmierungsdaten) transportierbar bleiben und für alle XX ihre Gültigkeit behalten.

4.5-V11
Tuning Mahlwerk



Die auf dem Etikett aufgezeigte Nummer mit +/- Angabe zeigt an, dass dieses Mahlwerk um die Zahl z.B. +5% schneller als die Standardmahlwerke arbeitet. Die Förderleistung ist um 5% vom Standardwert erhöht und muss reduziert werden, damit Ihre Standard-Grunddaten geräteunabhängig in allen XX des Typs Pressobean eingesetzt werden können. In einer weiteren XX ist es durchaus möglich, dass hier der Wert „-10“ eingestellt ist. Auf Ihrer KD-FlashCard haben Sie aber nur 1 individuelle Kunden-Getränkerezeptur ermittelt. Folgendes passiert nun ...

XX Nr.1: +5 → Die Förderleistung des Mahlwerk ist +5% höher als standardmäßig vorgegeben. Die tatsächliche Laufzeit des Mahlwerks muss deshalb um diese 5% reduziert werden. Tragen Sie +5% - also den auf dem Etikett angegebenen Wert – hier in diesem Parameter ein, und das Mahlwerk wird anstelle z.B. 8 Sekunden um den Wert - 5% (also 7,6 Sekunden lang) angesteuert, obgleich in der Programmierung die Laufzeit von 8 Sekunden beibehalten und nicht verändert wird.

XX Nr.2: -10% → Die Förderleistung des Mahlwerk ist -10% geringer als standardmäßig vorgegeben. Die tatsächliche Laufzeit des Mahlwerks muss deshalb um diese 10% erhöht werden. Tragen Sie -10% - also den auf dem Etikett angegebenen Wert – hier in diesem Parameter ein, und das Mahlwerk wird anstelle z.B. 8 Sekunden um den Wert +10% (also 8,8 Sekunden lang) angesteuert, obgleich in der Programmierung die Laufzeit von 8 Sekunden beibehalten und nicht verändert wird.



Mit einer unveränderten Dosierliste ist es Ihnen möglich, alle XX mit fertigungstechnischen Mahlwerkstoleranzen mit gleichen Dosierdaten ... und somit mit gleich bleibender Getränke- und Dosierungsqualität ... zu betreiben.

Tuning Mahlwerk = Korrekturwert für Mahlwerk
(-30% ↔ +0% ↔ +30%)
(abhängig vom verwendeten Mahlwerk)

Achtung: Mahlwerke, die als Ersatzteil ausgeliefert wurden, sind nicht Klassifiziert und tragen keinen Korrekturwert. Dies ist selbst zu ermitteln. Bitte gehen Sie wie folgt vor:

Mahlwerk typisieren:

Laufzeit eines Mahlwerk bei einem Testgetränk einstellen auf 8 Sekunden. Gewicht des gemahlten Kaffees abwiegen: SOLL = 8 Gramm. Bei einem gemessenen Gewicht von 8,8 Gramm ist die geleistete Kaffeemehlmenge +10% höher als der Standard, bei 7,6 Gramm jedoch -5% unterhalb.

Diagnostik

Anzeige der aktuellen Boiler - Temperatur im Display. Für den Techniker ein nützliches Instrument, um aktuelle Temperaturwerte während der Produktion eines Getränkes zu überwachen. Nützliche Diagnose-Hilfe zur Ermittlung des Verkalkungszustandes, indem hierüber festgestellt werden kann, wie schnell das System das neu hinzukommende Kaltwasser auf SOLL- Temperatur bringt.

4.5-D1
Anzeige

Temperaturanzeige: 0 = deaktiviert, 1 = aktiviert

Verkaufsdaten

Dieser Zähler registriert und zählt alle im Verkaufsmodus abgegebenen Abverkäufe in Stückzahl.

4.5-Z1
Zähler Gesamt

Nicht rückstellbar (löschar).

Wie Gesamt-Zähler, jedoch **rückstellbar** (auf 0 setzten möglich). Dieser Zähler registriert und zählt alle im Verkaufsmodus abgegebenen Abverkäufe in Stückzahl.

4.5-Z2
Zähler Periode

Löschen: Taste 4 drücken, bis Zähler auf NULL geht (ca. 2 Sek.)

Dieser Zähler registriert und zählt alle im Verkaufsmodus abgegebenen Abverkäufe in Münzwert (Geldwert, Preise).

4.5-Z
Zähler Euro *

Nicht rückstellbar (löschar).

Wie Gesamt-Zähler Periode, jedoch **rückstellbar** (auf 0 setzten möglich). Dieser Zähler registriert und zählt alle im Verkaufsmodus abgegebenen Abverkäufe in Münzwert (Geldwert, Preise).

4.5-Z4
Zähler Euro Periode *

Löschen: Taste 4 drücken, bis Zähler auf NULL geht (ca. 2 Sek.)

Dieser Zähler registriert und zählt alle im Test- / Freiverkaufsmodus abgegebenen Abverkäufe in Stückzahl.

4.5-Z5
Zähler Test

Nicht rückstellbar (löschar).

Dieser Zähler registriert und zählt alle im Test- / Freiverkaufsmodus abgegebenen Abverkäufe in Stückzahl

4.5-Z6
Zähler Test Periode

Löschen: Taste 4 drücken, bis Zähler auf NULL geht (ca. 2 Sek.)

Dieser Zähler registriert alle Abverkäufe in Stückzahl der verkauften Getränke der Menütaste / Wahl taste 1 → 8, 9 = inaktiv.

4.5-Z11
Zähler Wahl 1 → 6

Löschen: Taste 4 drücken, bis Zähler auf NULL geht (ca. 2 Sek.)

Dieser Zähler registriert alle Abverkäufe in Stückzahl der über die Funktion Freiverkauf / Kannenausgabe abgegebenen Getränke der Menütaste / Wahl taste 1 → 8, 9 = inaktiv.

4.5-Z12
Zähler Wahl 1 → 6
Frei/Kanne

Löschen: Taste 4 drücken, bis Zähler auf NULL geht (ca. 2 Sek.)

Fehlermeldungen

4.5-F1

n.1 → n.20

Die XX speichert bis zu 20 Störmeldungscodes (n.1 bis n.20) mit Uhrzeit und Datum versehen ab. Im Servicefall ist für den Techniker schnell und einfach die Historie der Störmeldungen überschaubar, die im Kapitel 6.11 im Detail beschrieben werden und Lösungen aufgezeigt werden. Dieses Fehlerlisting ist eine wichtige Hilfe und Unterstützung für den Techniker bei seiner Urteilsfindung und Diagnose im Fehlerfall.

n.1 → Störung Nr. 1

AUS 31B → Störung (Kapitel 6.11)

10:13 → Uhrzeit der Fehlermeldung *

29-03-2006 → Datum der Fehlermeldung **

* Uhrzeit muss eingestellt sein (Kapitel 4.5-U4)

** Datum muss eingestellt sein (Kapitel 4.5-U5 → U7)

4.5-ZS1

Zähl. Wasserfilter

Dieser Zähler dient zur Kontrolle, ab wann der Wasserfilter erneuert werden muss (Kapitel 6.8). Hierzu ist anhand der Wasserqualität (Messung während Inbetriebnahme), der Filterkapazität (Verbrauchstabelle des Wasserfilterherstellers) und der eingestellten Getränkegröße die Verkaufsmenge in Becherportionen zu ermitteln ...

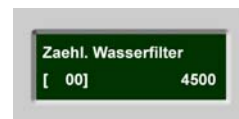
Der Zähler-RESET ist durch den Bediener realisierbar.

Kapitel 4.2 → PROG

→ Taste „5“ = Zähler Service)

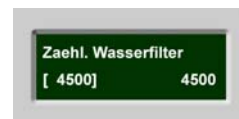
und einzugeben.

Maximaler Einstellwert = 10.000



Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit Taste Programmierungstaste.

Im Display erscheint und der Zähler ist nun aktiv.



Dieser Zähler zählt nun bei jeder abgegebenen Portion rückwärts, bis 50 erscheint.

Im Display erscheint ...

Das Gerät informiert den Bediener über das Display, dass der Wasserfilter erschöpft ist und getauscht werden muss. Der Abverkauf ist weiterhin möglich, das Gerät wird nicht gesperrt

Hat der Zähler „2“ erreicht ...

erscheint im Display weiterhin ...

der Zähler bleibt nun bei 2 stehen, der Abverkauf bleibt möglich.

Diese Displaymeldung erlischt erst, wenn der Wasserfilter getauscht wurde und Sie durch Drücken der Taste PROGRAMMIERUNGDTASTE inkl. BESTÄTIGUNG den Zähler auf die neue Verbrauchsmenge (z.B. 4500) gesetzt haben.

Programmierungstaste → im Display erscheint ...

Bestätigen Sie den Vorgang durch Drücken der Taste „4“. „1“ bewirkt keine Änderung; Sie kehren zum vorherigen Programmpunkt zurück.



der Wert sinkt programmierungs-technisch nicht auf „0“, sondern bleibt bei „2“ stehen.

Zähler auf 2 abgelaufen = Gerät wird nicht gesperrt, weiterer Abverkauf möglich

Sie drücken → 4 = ja



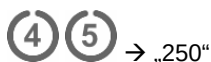
Im Display wird der Zähler neu gesetzt. Der Zählzyklus beginnt von neuem.

Dieser Zähler zeigt an, ab wann der Brüher durch den Bediener gereinigt werden soll. Nach üblicherweise 250 Portionen (max. 9999) sollte der Brüher mit dem Spülprogramm und mit Reinigungstablette gereinigt werden, damit die Kaffeeöle im Siebfilter gelöst werden und der Kaffee Wasserdurchfluss garantiert wird (Kapitel 6.5 → Brüher reinigen, 7.3 → wöchentliche Reinigung).

4.5-ZS2
Zähl. Brüher



Standardmäßig sind keine Daten hinterlegt, der Zähler ist nicht aktiv.



Definieren Sie diesen Rückwärtszähler mittels der Taste 4 und 5 ...



Und bestätigen Sie Ihre Eingabe durch Drücken der PROGRAMMIERUNGSTASTE.



Im Display erscheint ...
fortan ist der Zähler aktiv.



Ist der Zähler bis auf Wert 10 abgelaufen ...



dann erscheint im Display...



Diese Displaymeldung signalisiert dem Bediener, dass der Brüher intensiv gereinigt werden muss (siehe Kapitel 6.5 – Brüher reinigen, 7.3 – wöchentliche Reinigung). Diese Displaymeldung erlischt erst, wenn Sie durch Drücken der Taste PROGRAMMIERUNG inkl. BESTÄTIGUNG den Zähler auf den neuen Zählerstand (z.B. 250) zurückgesetzt haben.



Programmierungstaste → im Display erscheint ...

Bestätigen Sie den Vorgang durch Drücken der Taste „2“. „1“ bewirkt keine Änderung; Sie kehren zum vorherigen Programmpunkt zurück.

Sie drücken → PROG Taste oder bei geschlossener Türe die „Taste 1“ für ca. 8 sek. drücken dann ist der Zähler zurückgesetzt

Im Display erscheint ...

Der Zähler ist neu gesetzt und das Gerät ist fortan wieder betriebsbereit ohne Servicemeldung.



Dieser Zähler zeigt an, ab wann der Kaffeesatzbehälter durch den Bediener entleert und gereinigt werden soll. Nach üblicherweise 35 Portionen sollte der Kaffeesatzbehälter entleert werden. (Kapitel 7.2 Punkt 5). Standardmäßig sind keine Daten hinterlegt, der Zähler ist nicht aktiv.

4.5-ZS3
Zähl. Kaffeesatz



Definieren Sie diesen Rückwärtszähler mittels der Taste 4 und 5 ...



Und bestätigen Sie Ihre Eingabe durch Drücken der


der Wert sinkt
programmierungs-
technisch nicht auf
„0“, sondern bleibt bei
„2“ stehen

Zähler auf 2
abgelaufen = Gerät
wird nicht gesperrt,
weiterer Abverkauf
möglich

der Wert sinkt
programmierungs-
technisch nicht auf „0“,
sondern bleibt bei „1“
stehen

**Zähler auf 1
abgelaufen = Gerät
wird gesperrt,
weiterer Abverkauf
nicht möglich)**

PROGRAMMIERUNGSTASTE.

Im Display erscheint ...
fortan ist der Zähler aktiv.

Ist der Zähler bis auf den Wert 10 abgelaufen ...

dann erscheint im Display ...

Diese Displaymeldung signalisiert dem Bediener, dass der Kaffeesatzbehälter entleert und gereinigt werden muss. Diese Displaymeldung erlischt erst, wenn Sie durch Drücken der Taste PROGRAMMIERUNG inkl. BESTÄTIGUNG den Zähler auf den neuen Zählerstand (z.B. 250) zurückgesetzt haben.

Hat der Zähler den Wert „1“ erreicht, schaltet das Gerät den Betriebsbereit-Modus ab und ist fortan bis zum RESET gesperrt.

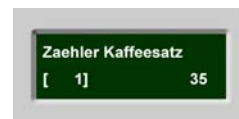
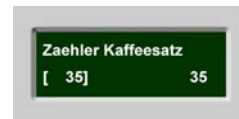
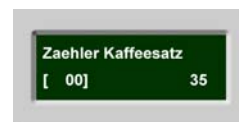
Programmierungstaste → im Display erscheint ...

Bestätigen Sie den Vorgang durch Drücken der Taste „2“. „1“ bewirkt keine Änderung; Sie kehren zum vorherigen Programmpunkt zurück.

Sie drücken →PROG Taste oder bei geschlossener Türe die „Taste 1“ für ca. 8 sek. drücken dann ist der Zähler zurückgesetzt

Im Display erscheint ...

Der Zähler ist neu gesetzt und das Gerät ist fortan wieder betriebsbereit ohne Servicemeldung.



Uhrzeit

Das Gerät verfügt über eine interne Uhr. Sie haben die Möglichkeit verschiedene, nachfolgend aufgezeigte Schaltfunktionen einzustellen. Die Uhr wird erst aktiv, wenn eine Uhrzeit eingegeben wird. Wichtig für die Diagnose (u.a. Störmeldungsliste Kapitel 4.5-F1) und alternative Verkaufspreise (Happy Hour in Verbindung mit einem Zahlungssystem wie z.B. RFID-Karte resp. Impulsgeber SPI (z.Zt. im deutschen Markt nicht erhältlich)).

4.5-U1 Uhrzeit

Stellen Sie hier die aktuelle Uhrzeit ein.

00:00 → Stunde (24) : Minute [xx:xx]

Werkseinstellung → aktuelle Uhrzeit

4.5-U2 Tag

Richten Sie hier den Datums-Tag ein.

tt.mm.jj → Tag (01 → 31)

Werkseinstellung → aktueller Tag

4.5-U3 Wochentag

Richten Sie hier den Datums-Wochentag ein

Mo (Montag) → So (Sonntag)

Werkseinstellung → aktueller Tag

Richten Sie hier den Datums-Monat ein.

tt.mm.jj → Monat (01 → 12)

Werkseinstellung → aktueller Monat z.B. 03 für März

4.5-U4 Monat

Richten Sie hier das Datums-Jahr ein.

4.5-U5
Jahr

tt.mm.jj → Jahr (00 → 99)

Werkseinstellung → aktuelles Jahr z.B. 06 für 2006

Richten Sie hier den EIN-Startpunkt fest, ab wann täglich das Happy-Hour Verkaufsprogramm startet. Mit XX kann man täglich 3 verschiedene und unabhängig voneinander geschaltete Verkaufsperioden einrichten, bei denen ein „geänderter“ Happy-Hour Verkaufspreis Geltung zeigt.

4.5-U6
HH Ein F1*

ACHTUNG: Überlappungen der Zeitperioden verursachen Störfunktionen.



00:00 → Stunde (24) : Minute [xx:xx]

Werkseinstellung → 00:00

Richten Sie hier den AUS-Startpunkt fest, ab wann täglich das Happy-Hour Verkaufsprogramm endet. Mit XX kann man täglich 3 verschiedene und unabhängig voneinander geschaltete Verkaufsperioden einrichten, bei denen ein „geänderter“ Happy-Hour Verkaufspreis Geltung zeigt.

4.5-U7
HH AUS F1*

ACHTUNG: Überlappungen der Zeitperioden verursachen Störfunktionen.



00:00 → Stunde (24) : Minute [xx:xx]

Werkseinstellung → 00:00

tagesbezogener Startzeitpunkt (Uhrzeit) des Betriebsbereit-Modus festlegen. Zu diesem Startzeitpunkt schaltet das Gerät vom Standby-Modus in den Betriebsbereit –Modus. Legen Sie zudem den AUS-Zeitpunkt unter 4.5-U9 fest.

4.5-U8
Ein Mo → So

00:00 → Stunde (24) : Minute

Bsp1: 6 Uhr 30 morgens → Einstellwert: 06:30

Bsp2: 5 Uhr 15 nachmittags → Einstellwert: 17:15

Das Gerät ist im Standby-Modus lediglich „nicht“ betriebsbereit und macht „keine“ Abverkäufe/Freiverkäufe. Beleuchtung, Heizung und alle für den Betrieb notwendigen Funktionen sind jedoch aktiv (Heizung gegen Keimbildung im Wasser). Die Funktion „Standby“ ist keine Energiesparfunktion.

tagesbezogener Ausschaltzeitpunkt (Uhrzeit) des Betriebsbereit-Modus festlegen. Zu diesem Startzeitpunkt schaltet das Gerät vom Betriebsbereit-Modus in den Standby-Modus. Legen Sie zudem den EIN-Zeitpunkt unter 4.5-U8 fest.

4.5-U9
Aus Mo → So

00:00 → Stunde (24) : Minute

Bsp1: 6 Uhr 30 morgens → Einstellwert: 06:30

Bsp2: 5 Uhr 15 nachmittags → Einstellwert: 17:15

Das Gerät ist im Standby-Modus lediglich „nicht“ betriebsbereit und macht „keine“ Abverkäufe/Freiverkäufe. Beleuchtung, Heizung und alle für den Betrieb notwendigen Funktionen sind jedoch aktiv (Heizung gegen Keimbildung im Wasser). Die Funktion „Standby“ ist keine Energiesparfunktion.

Spülung

4.5-SPUE1



Starten Sie das Spülprogramm für die tägliche, wöchentliche und monatliche Reinigung (Kapitel 7).

- 1 = Brühergruppe
- 2 = Teewasser
- 3 = Instant (Mischschale)
- 4 = Auto (Brühergruppe, Teewasser, Instant (Mischschale))

Klares, heißes Wasser wird durch die Schläuche und Mischschalen gepumpt und löst die wasserlöslichen Produkte und Verunreinigungen.

Im Falle der Reinigung der Brühergruppe werden Sie zudem zur Eingabe der Reinigungstablette aufgefordert, die im wöchentlichen Reinigungszyklus empfehlenswert ist. Diese reinigt alle Brühersiebe und Komponenten und löst Kaffeerückstände wirkungsvoll. Diese Reinigungstablette ist bei Servomat zu beziehen und ist ein wichtiger Bestandteil zur Erhaltung der Getränkequalität und Maschinenlaufzeit.

Nachdem Sie die Taste 6 gedrückt haben beginnt die Einwirkzeit der Tablette in der mit heißem Wasser gefüllten Brühkammer. Anschließend beginnt der Spülprozess → alle Reinigungsrückstände werden ausgewaschen.

Bei Spülprogramm 4 Auto werden nacheinander alle Baugruppen komplett durchgespült und gereinigt. (Reihenfolge ist hier 1 komplett, 2 komplett und 3 komplett)



ACHTUNG: unbedingt Tresterbehälter, Tropfschale in das Gerät und ein geeignetes Wasserauffanggefäß unter den Auslauf vor der Reinigungsprozedur stellen.

Zähler Service

4.5-ZSERV1

siehe

4.5-ZS1 → 4.5-ZS3

Verweist auf **Kapitel 4.5-ZS1-3 im Ordner PROGRAMMIERUNG**, jedoch ohne Änderungsmöglichkeit der Rahmeneckdaten (Portionen, Mengen etc). Mittels Menütaste 6 sind die Rückwärtszähler wieder auf den Endwert zu setzen.

4. Programmierung

4.6

Dosierliste E/2 Standard

Gerätespezifikation:

XX PB E2

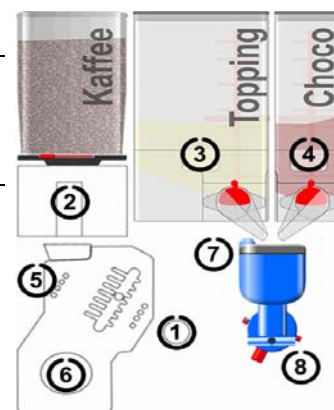
Softwareversion:

Version XX OCED – 1 A 12-02-07

Konfiguration:

130 ccm Standard

**** wichtige Info zur Kaffeemahlung und
Brühereinstellung siehe Kapitel 6.2, 6.3, 6.6**



Taste	1	2	3	4	5	6	
Getränkename	Latte Macchiato 200 ccm	Cappuccino	Mocca Cino	Kaffee schwarz	Cafe au Lait	Choco	[Bild]
Taste Aktiv / Gesperrt	Aktiv	Aktiv	Aktiv	Aktiv	Aktiv	Aktiv	
Frei	Frei	Frei	Frei	Frei	Frei	Frei	
Wasser Kaffee ccm	40						
Kaffee nach = 0 / vor = 1	nach						
Zeit Dosierung Mahlwerk	8.0 **						
Laufzeit Produkt 1	2.4						
Startzeit Produkt 1	0.5						
Top Stop Motor	02						
Laufzeit Produkt 2	0.0						
Startzeit Produkt 2							
Pause Latte Macchiato	15.0						
Frei	Frei						
Frei	Frei						
Laufzeit Produkt 1a	2.4						
Startzeit Produkt 1a	13.5						
Top Stop Motor	02						
Laufzeit Produkt 2 a	0.0						
Laufzeit Wasser 1	0.0						
Laufzeit Wasser 2	6.0						
Startzeit Wasser 2	0.0						
Durchfluss Wasser 2	Langsam						
Laufzeit Mixer 2	8.0						
Startzeit Mixer 2	0.2						
Drehzahl Mixer 2	05						
Laufzeit Wasser 1a	0.0						
Laufzeit Wasser 2 a	6.0						
Startzeit Wasser 2 a	13.0						
Durchfluss Wasser 2 a	Langsam						
Laufzeit Mixer 2 a	8.0						
Startzeit Mixer 2 a	13.2						
Drehzahl Mixer 2 a	00						
Top Stop Brüher	00						
Freiverkauf Kanne	00						
Startzeit Wasser 1							
Durchfluss Wasser 1							
Frei							
Frei							
Frei							

* Freiverkauf Kanne Standard Wert 00

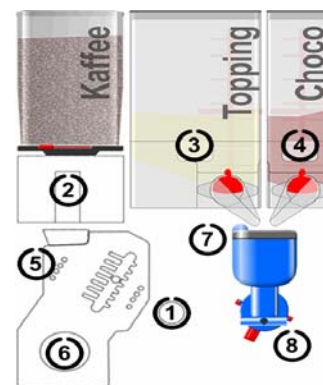
4. Programmierung

4.7

Dosierliste E/2 Latte Macchiato Direktwahl

Gerätespezifikation: XX PB E2
 Softwareversion: Version XX OCED – 1 A 12-02-07
 Konfiguration: 130 ccm Standard
 200 ccm Latte Macchiato Direktwahl

**** wichtige Info zur Kaffeemahlung und
 Brühereinstellung siehe Kapitel 6.2, 6.3, 6.6**



Taste	1	2	3	4	5	6	
Getränkename	Latte Macchiato 200 ccm	Cappucino	Mocca Cino	Kaffee schwarz	Cafe au Lait	Choco	[Bild]
Taste Aktiv / Gesperrt	Aktiv	Aktiv	Aktiv	Aktiv	Aktiv	Aktiv	
Frei	Frei	Frei	Frei	Frei	Frei	Frei	
Wasser Kaffee ccm	40						
Kaffee nach = 0 / vor = 1	nach						
Zeit Dosierung Mahlwerk	8.0 **						
Laufzeit Produkt 1	2.4						
Startzeit Produkt 1	0.5						
Top Stop Motor	02						
Laufzeit Produkt 2	0.0						
Startzeit Produkt 2							
Pause Latte Macchiato	15.0						
Frei	Frei						
Frei	Frei						
Laufzeit Produkt 1a	2.4						
Startzeit Produkt 1a	13.5						
Top Stop Motor	02						
Laufzeit Produkt 2 a	0.0						
Laufzeit Wasser 1	0.0						
Laufzeit Wasser 2	6.0						
Startzeit Wasser 2	0.0						
Durchfluss Wasser 2	Langsam						
Laufzeit Mixer 2	8.0						
Startzeit Mixer 2	0.2						
Drehzahl Mixer 2	05						
Laufzeit Wasser 1a	0.0						
Laufzeit Wasser 2 a	6.0						
Startzeit Wasser 2 a	13.0						
Durchfluss Wasser 2 a	Langsam						
Laufzeit Mixer 2 a	8.0						
Startzeit Mixer 2 a	13.2						
Drehzahl Mixer 2 a	00						
Top Stop Brüher	00						
Freiverkauf Kanne	00						
Startzeit Wasser 1							
Durchfluss Wasser 1							
Frei	00	00	00	00	00	00	-
Frei	Name	Name	Name	Name	Name	Name	-
Frei	Name	Name	Name	Name	Name	Name	-

5. Programmierung mit FlashCard

5.1

FlashCard – eine echte Arbeitserleichterung

Historie:

Die ersten Kaffeemaschinen wurden elektro-mechanisch gesteuert. Eine Art Timer – analog zur Waschmaschine – mit mechanisch einstellbaren Zeitscheiben ließ Rollenhebelschalter nach eingestelltem Muster schalten. Aus den ursprünglich elektro-mechanisch gesteuerten Kaffeemaschinen wurden vor ca. 15 Jahren erstmalig mikroprozessorgesteuerte Kaffeemaschinen. Die Programmierung dieser Maschinen wurde direkt über die Gerätetastatur „direkt am Gerät“ vorgenommen. Ein heute noch übliches Verfahren zur Automatenprogrammierung. Musste man jedoch die Maschinen-Software tauschen, dann benötigte man ein sog. „Eprom“. Schnell war beim Tausch ein Beinchen ab. Das Eprom war dann unbrauchbar. Hat man sich erst einmal einen 1200 DM teuren Eprom-Brenner zugelegt, dann konnte man Eproms selbst „brennen / duplizieren“. Meistens hat man dieses Eprom beim Hersteller bezogen. Inklusive der Frachtkosten eine kostspielige Angelegenheit.



Eprom

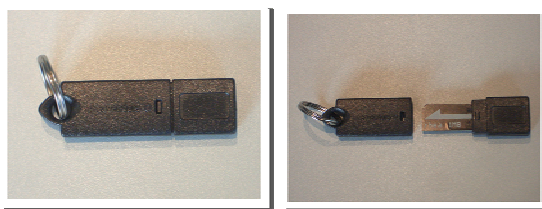
Die Eprom-Technologie wurde bei Servomat Steigler im Jahr 2003 abgelöst von der sogenannten „Flash-Card“ –Technologie. Obgleich das Datenhandling einfacher, schneller und somit komfortabler wurde galt auch hier: die Transportkosten (von Servomat zu Fachpartner) waren zeitaufwendig und kostspielig. Mit der aktuellen, PC-gestützten Version der Flash-Card-Programmierung in Verbindung mit der Software Rheaction geht Servomat Steigler deshalb seit geraumer Zeit neue Wege. Und dies mit großem Erfolg und Kundenzuspruch.



FlashCard

Doch was ist FlashCard genau und welche Vorteile haben Sie damit?

Eine FlashCard ist ein moderner, mobiler Datenspeicher



①

Software-Update über das Internet

Wir bieten für alle Geräte der RHEA-Serie umfangreiche Geräte-, Dosier- und Sonderkonfigurationsdateien im Internet unter www.servomat-steigler.com zum kostenlosen Download. Laden Sie Ihre aktuellste Software über Ihren PC auf die FlashCard → das Maschinen-Update erfolgt binnen Sekunden am Gerät. Erreichbarkeit: 24 h / 365 Tagen im Jahr. Service 24/7



②

Softwareübertragung von Gerät zu Gerät (1:1 Kopie)

Erstellen Sie einfach und schnell eine 1:1 Kopie mit FlashCard zum duplizieren eines eingerichteten Automaten. Für Aufstellplätze, an denen mehrere „gleiche“ Automaten gefordert werden.



③

Abspeicherung und Verwaltung der eingestellten Daten am PC

Lesen Sie mit FlashCard die Maschinensoftware inkl. Dosierwerte aus und speichern Sie diese Daten auf Ihrem PC ab.



④

Download der Verkaufsdaten Speicherplatz für weit über 100 Automaten auf einem Schlüssel

Laden Sie Automaten-Verkaufsdaten „aller Geräte!“ auf „einen FlashCard-Schlüssel“ und werten Sie diese gesammelten Daten mit einem handelsüblichen Editor oder mittels einer CSV-Datei-konformen Tabellenkalkulationssoftware aus. Unser Beitrag für Ihre einfache, zeitsparende und ressourcenschonende Datensammlung für Ihre Rechnungsstellung.



⑤

Ergebnis → Kostenersparnis



5. Programmierung mit FlashCard

5.2

FlashCard – Zubehör*

Zur Nutzung der FlashCard benötigen Sie :

FlashCard –Set (Art-Nr. 500000)
bestehend aus:

* ausführliche
Bedienungs- und
Installationsanleitung
entnehmen Sie bitte
der beigelegten
Dokumentation



Twin Card Reader USB

Reaction inkl Treiber
(Software-CD)

2x FlashCard 1MB
individuell konfigurierbar

Bedienungs- und
Installationsanleitung

5. Programmierung

5.3

FlashCard – Geräte-Updates durchführen

Wie führen Sie ein UPDATE durch?

Voraussetzung: Schlüssel geladen mit geräterichtiger Software- und Konfigurationsdatei

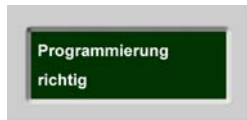
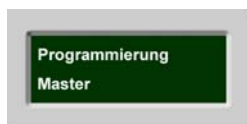
Automat ist ausgeschaltet

Vorgehensweise: **vorprogrammierte FlashCard** in den Slot eingeben (Schlüssel-Kontakte zeigen nach unten)

Gerät einschalten

→ im Display erscheint kurzzeitig Hersteller / Herstellungsdatum des Gerätes

Blinkend erscheint der Hinweis, dass sich das Gerät im Programmierungsmodus befindet und MASTER-Daten vom Schlüssel in die Elektroniksteuerung geladen werden



Das Ende der Datenübertragung wird durch den Hinweis „OK“ quittiert, der ca. 1 Sekunde im Display erscheint

Anschließend wird die Änderung der Software durch die Anzeige der NEUEN Softwareversion angezeigt.

Wenn auf der FlashCard lediglich die Gerätesteuerungssoftware ohne Konfigurationsdatei vorhanden ist, erscheint jetzt „Programmierung richtig“. Die FlashCard ist zu entnehmen und das Gerät ist Aus-/Ein zu schalten. Das Update ist beendet. Ansonsten ...

Es erscheint der Hinweis, dass sich das Gerät im Programmierungsmodus befindet und KONFIGURATIONS-Daten vom Schlüssel in die Elektroniksteuerung geladen werden. Diese sind üblicherweise Dosierungs- und Ablaufzeiten.

„Programmierung richtig“ zeigt den fertigen Status an; das Gerät ist umprogrammiert. Die FlashCard ist zu entnehmen und das Gerät ist Aus-/Ein zu schalten. Das Update ist beendet



KURZ-Anleitung:

①
Gerät ausschalten

②
vorprogrammierte FlashCard in Slot einstecken

③
Gerät einschalten

④
Warten bis „Programmierung richtig“ erscheint

⑤
FlashCard entnehmen

⑥
Gerät aus- und wieder einschalten

5. Programmierung

5.4

FlashCard –Gerätedaten auf die FlashCard laden

Wie speichern Sie Gerätedaten auf eine FlashCard?

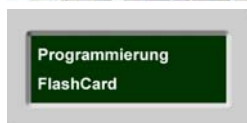
Voraussetzung: Schlüssel geladen mit geräterichtiger Software- und Konfigurationsdatei

Automat ist eingeschaltet und Gerätetüre ist geöffnet

Vorgehensweise: Die als **Verkaufsdatensammler** eingerichtete FlashCard in den Slot eingeben (Schlüssel-Kontakte zeigen nach unten)



Drücken Sie 2x hintereinander die Programmierungstaste (Pfeil) in inneren Gerätedeckel



Der Hinweis „Programmierung FlashCard“ zeigt, dass die Gerätedaten auf die FlashCard übertragen werden



Die Daten wurden auf die FlashCard übertragen. Die Programmierung ist beendet. Sowohl die Gerätesoftware, als auch alle eingestellten Dosierzeiten sind als Kopie auf den Schlüssel übertragen worden. Mit diesem „mobilen Datenträger“ können Sie nun eine Kopie dieses Gerätes binnen Sekunden einrichten oder kundenspezifisch auf Ihrem PC zur Datensicherung hinterlegen.

①

Gerät ist eingeschaltet

②

vorprogrammierte FlashCard in Slot einstecken

③

2x PROG-Taste

④

Warten bis „Programmierung richtig“ erscheint

⑤

FlashCard entnehmen

5. Programmierung

5.5

FlashCard – Merk-Dir-Das

Sollten Sie die versehentlich falsche Methode verwenden, kann dies fatale Datenverluste auf dem Schlüssel wie auch im Gerät zur Folge haben. Bitte deshalb und bedingt merken:

Daten von ...

FlashCard → Gerät = einschalten

Gerät → FlashCard = eingeschaltet, 2x PROG-Taste

6. Diverse Geräte-Technik im Detail

6.1

Dosierung - Produkt- und Wasserlaufzeiten



Unser patentiertes A.R.T. System garantiert gleichbleibende Produktqualität und –sicherheit. Trotz allem geben wir Ihnen mit XX eine Fülle von Einstellungs- und Änderungsmöglichkeiten in die Hand. Produkt- und Wasserlaufzeiten sind in jedem Produkt frei einstellbar.

Achten Sie bitte deshalb immer auf ausreichend Nachlaufzeit des Wassers bei Instantprodukten.

Mit unseren werksseitigen Dosierwerten liegen Sie stets goldrichtig. Diese sind für die verschiedensten Tassengrößen in der Programmierung auszuwählen, in unserem Internetportal unter www.servomat-steigler.com zu download und mittels der FlashCard-Technologie in Sekundenschnelle auf den Automaten zu übertragen. Mehr dazu im **Kapitel 4** unter 4.6 und 4.7 auf **Seite 33** und **34**.

Was sind Produkt- und Wasserlaufzeiten?

Die Produktion eines Getränkes läuft nach strengen Abläufen und Zeitschemen ab. Wasser wird in die Mischschale gepumpt – der Mixermotor quirlt - und das Instantprodukt wird dazu gegeben. Unser A.R.T System gewährt hier vorbildlich beste Standard-Genuss- und Qualitätsergebnisse in der Tasse in Abhängigkeit vom verwendeten Produkt. Leichte Nachregelarbeiten, Anpassungen an das verwendete Produkt unter Beachtung der Wassermengen, sind obligatorisch und im Regelfall notwendig.

Wasser- und Produktlaufzeiten sind Zeitwerte, die in der elektronischen Steuerung hinterlegt sind. Um Wasser mengen zu verändern ist die Laufzeit des Wassers nach zu justieren.

Beispiel:

Zeitwert 7.0 = 90 ccm,

Zeitwert 8,6 = 115 ccm

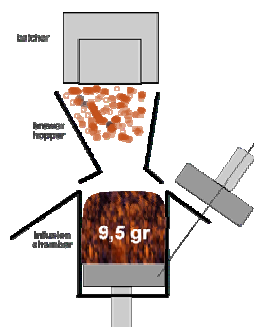
Zeitwert: Millisekunden = Wasservolumen

6. Diverse Geräte-Technik im Detail

6.2

Dosierung – die Direktmahlung

Mit XX führte Servomat erstmalig die „Direktmahlung“ in die Automatentechnik ein. Entgegen der bekannten „Mahlung in einen Dosierer“, bei der das Kaffeevolumen und somit indirekt das Kaffeegewicht mittels eines Dosierers eingestellt werden kann, funktioniert die Direktmahlung gänzlich ohne Dosierer. Während der Dosierer für jedes Getränk ... ob Espresso, Kaffee schwarz oder andere Spezialitätenprodukte ... eine gleich bleibende Menge des Kaffeeguts bereit stellt, ist bei der Direktmahlung die Menge des Kaffeeguts individuell für jedes Getränk einstellbar.



Was ist die Direktmahlung?

Mit der Direktmahlung wird das gemahlene Kaffeegut direkt vom Mahlwerk in den Brüher gegeben, ohne Messung des Kaffeevolumens / Kaffeegewichtes. Somit ist für jedes Getränkeprodukt die Kaffeemenge individuell einstellbar. Die Abgabemenge des Kaffeeguts wird ausschließlich bestimmt von diesen 3 Faktoren:

- Kaffee-Art / Kaffee-Qualität / Grad der Röstung
- Mahlgrad (fein / grob)
- Laufzeit des Mahlwerks

(siehe Kapitel 6.3).

Kaffee-Art / Kaffee-Qualität / Grad der Röstung

Je nach Mischungsverhältnis, Bohnenqualität und Röstungsgrad werden die Bohnen unterschiedlich gemahlen bzw. gebrochen. Die Art und Weise der Bohnenkornoberfläche bestimmt das Kaffeevolumen und das Gewicht des Mahlguts. Die Änderung der Kaffeesorte macht meistens eine Anpassung der Dosierwerte notwendig.

Mahlgrad (fein / grob)

Der Mahlgrad bestimmt die Kaffeekorngröße und somit die eingeschlossene Luft im Mahlgut. Das Gewicht des Kaffeeguts ist abhängig vom Mahlgrad bei gleichem Volumen. Die Änderung des Mahlgrades macht meistens eine Anpassung der Dosierwerte notwendig (siehe Kapitel 6.3).

Laufzeit des Mahlwerks

Die Laufzeit des Mahlwerks bestimmt primär das geförderte Kaffeevolumen und somit das Gewicht des Mahlguts. Je nach Mahlgrad und verwendeter Kaffeesorte variiert die Kaffeeabgabemenge des Mahlwerks bei gleicher Zeiteinstellung. Einstellungen notwendig (siehe Kapitel 6.3).

6. Diverse Geräte-Technik im Detail

6.3

Mahlgrad Justierung



Zur Einstellung des Mahlgrades Hebel während des Mahlvorganges verstellen (Produkt ziehen oder im Programmierungsmodus bei Parameter „Laufzeit Kaffee“ Taste PROG drücken). Von Mitteleinstellung (Standard)

nach hinten → der Mahlgrad wird feiner
nach vorn → Mahlgrad wird gröber.



Überprüfung der Mahlgradeinstellung

Ist der Mahlgrad zu fein eingestellt, ist ...

- im Produktionsprozess das Kaffeewasser in der Ausgabe anfänglich sehr zähflüssig / Sirup-ähnlich.
- die Brühzeit von Kaffee schwarz (130 ccm) liegt deutlich über 25 Sekunden.
- die ausgeworfene Kaffeesatztablette ist trocken und steif.
- die Gefahr der Verstopfung des Filtereinsätze durch extrem fein gemahlene Kaffee ist hoch.



Ist der Mahlgrad zu grob eingestellt, ist

- im Produktionsprozess die Kaffeeausgabe sehr zügig
- die Brühzeit von empfohlen 25 Sekunden bei Kaffee schwarz (130 ccm) wird nicht erreicht
- die ausgeworfene Kaffeesatztablette ist nass und zerfließt leicht



ACHTUNG: Ab Werk sind die Mahlwerke getestet und deren Leistungsparameter ermittelt worden. Bei einem Tausch des Mahlwerks bitte wie in **Kapitel 4.5-V12** das Mahlwerk ausmessen und den Ermittelten Korrekturwert in die Programmierung eintragen.

6. Diverse Geräte-Technik im Detail

6.4

Micro-Brüher Ein- / Ausbau

①

Auslaufschläuche von der Trägerplatte entnehmen (gesteckt)

②

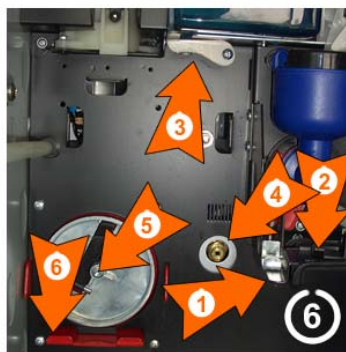
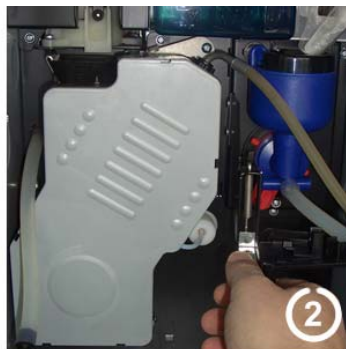
Auslaufschlauch-trägerplatte nach rechts weg schwenken und durch Arretierungshebel fixieren

③

Rändelschraube des Kaffeewasser-Zulaufschlaufes entgegen des Uhrzeigersinns aufdrehen und Druckschlauch aus der Verbindung ziehen

④

Arretierungswinkel nach oben drücken ...



⑤

... und Brüher nach vorne abkippen, anschließend aus der Maschine entnehmen

⑥

KURZ-Beschreibung

(2) Schläuche abnehmen

(1) Trägerplatte aufschwenken und arretieren

(4) Zulaufschlauch abschrauben

(3) Arretierung lösen
Brüher herausnehmen

Brühereinbau umgekehrte Reihenfolge

6. Diverse Geräte-Technik im Detail

6.5

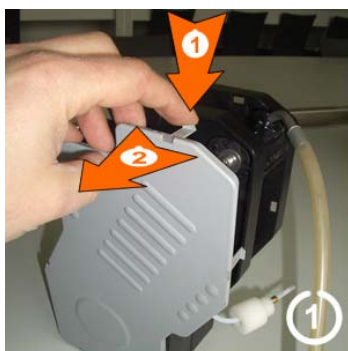
Micro Brüher - Reinigung

Rohkaffee enthält ca. 10 –15 % Fett sowie Kaffeewachs. Wenn auch das meiste beim Röstprozess verschwindet, so können sich doch mit der Zeit auf den Siebflächen des Brühers Fett, Wachs und kleine Kaffeepartikel ablagern. Wird der Brüher nicht regelmäßig gereinigt, so können diese Ablagerungen sehr bald Geschmack und Aroma beeinträchtigen, sogar zu einer Verstopfung der Siebe und somit zum Ausfall des Gerätes führen.

Zur Reinigung des Brühers gehen Sie wie folgt vor:

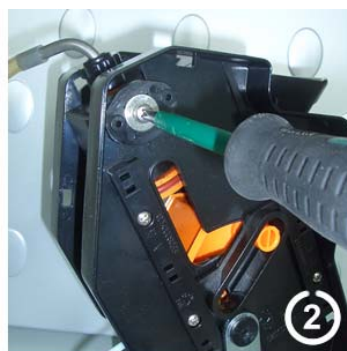
①

Abdeckung vom
Brühergehäuse
nehmen



②

Schrauben beidseitig
mit einem
Schraubendreher
herausdrehen



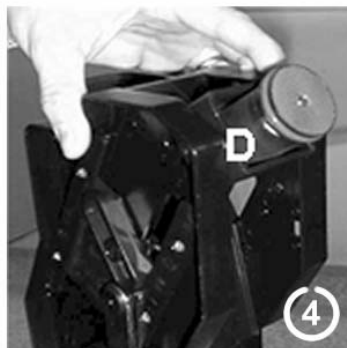
③

Justierungshilfe
des Brüher
(Regulierungsplatten)
beidseitig abnehmen



④

Den oberen
Brüherstempel (D) in
Position drehen



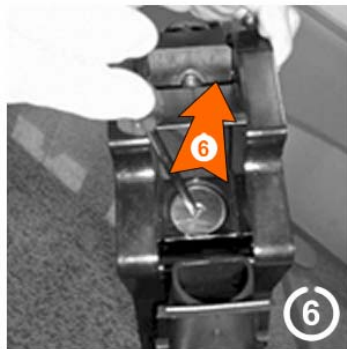
⑤

Antriebswelle Brüher
soweit drehen, bis der
untere Brüherstempel
die höchste Position
erreicht (bündig mit
Oberkante
Brühkammer)



⑥

Mit dem
Schraubendreher die
Siebe am unteren und
oberen Brüherstempel
lösen und die
Ablagerungen mit
heißem Wasser resp.
Geeignetem
Reinigungsmaterial die
Ablagerungen
entfernen.
Gründlich spülen.



6. Diverse Geräte-Technik im Detail

6.6

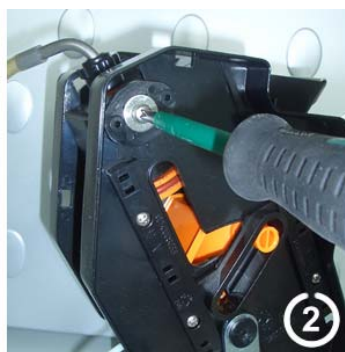
Micro Brüher – auf Kaffeemenge einstellen

Verschiedene Kaffeesorten und –mengen verlangen nach einer individuellen Brühereinstellung. Das Ziel bei der Einstellung des Brühers ist eine trockene und in ihrer Konsistenz feinkörnige und feste Kaffeetablette nach dem Brühvorgang. Die Brühzeit des Kaffees von max. 25 Sekunden sollte bei einer Kaffeemenge von 130 ccm nicht überschritten werden.

So stimmen Sie den Brüher ideal auf Ihren Kaffee ein.

①

Die Grundstellung des oberen Brüherstempels ist auf die unterschiedlichen Kaffeemengen justierbar. Hierzu am Brüher beidseitig (Pfeil 1) ...



②

... die Befestigungsschrauben lösen und die Justierhilfe des Brüherstempels entnehmen.

ACHTUNG:

Je nach gewünschter Kaffeegröße / Kaffeemenge ist die jeweilige Einstellung der Justierhilfe zu wählen.



Espresso (A)
bis 130 ccm
bis 6,5 → 7,5 gr



Standard (B)
ca. 130 → 180 ccm
7,5 → 8,5 gr



Kaffee XXL (C)
Ca. 180 → 200 ccm
8,5 → 9,5 gr. max *

in Abhängigkeit des verwendeten Kaffees und der Mahlgrad-einstellung.

Weitere Infos siehe
Kapitel _____
Seite _____

Die Justierhilfe des Brüherstempels trägt auf beiden Seiten eingeprägt die Zeichen A, B oder C. Wählen Sie Ihre Einstellung anhand der gewünschten Kaffeemenge, und ...

③

Pfeil 1: Bezeichnung der Justiereinstellung (A, B, C)

Pfeil 2: Die paarweise Ausrichtung der Justierungsbeschriftung (Brüher, Justierungshilfe) entspricht der gewählten Einstellung



Espresso (A)
bis 130 ccm
bis 6,5 → 7,5 gr

Standard (B)
ca. 130 → 180 ccm
7,5 → 8,5 gr

Kaffee XXL (C)
ca. 180 → 200 ccm
8,5 → 9,5 gr. max *

schrauben Sie die Justierhilfe an den Brüher / -stempel. Achten Sie stets darauf, dass Ihnen die Mutter nicht abhaut.

6. Diverse Geräte-Technik im Detail

6.7

Wasser und Filter - die Wasserqualität



Der Deutsche Kaffee-Verband e.V. hat folgende Grundlagen für die Sicherung und Optimierung der Qualität erarbeitet. Voraussetzung für den Erhalt eines hocharomatischen Kaffees (natürlich bei entsprechendem Einsatz einer hochwertigen Röstkaffeesorte) sind unter anderem folgende Kriterien:

- Wasser frisch im Geschmack = sauerstoffhaltig
- pH-Wert von 6,5 – 7,5
- Gesamthärte zwischen 7 – 12° deutsche Härte (dH)
- Karbonathärte zwischen 3 – 4° kH

6. Diverse Geräte-Technik im Detail

6.8

Wasser und Filter - der Wasserfilter



Aufgrund der besonderen Art der Heißwasserbereitstellung in XX (Kapitel 6.9 → Einsatz Boiler) ist der Einsatz eines geeigneten Wasserfilters respektive Wasserenthärter zwingend Voraussetzung, sofern die unter Kapitel 7.1 aufgeführten Rahmeneckdaten des Wassers nicht eingehalten werden. Deshalb ...

Wir empfehlen bei Drucksystemen prinzipiell immer einen Wasserfilter zur Entkarbonisierung vor das Gerät zu schalten.

Was leistet ein Wasserfilter? (am Beispiel eines Brita BC 06)

- 1. Die Aktivkohle** entfernt geruchs- und geschmacksstörende Stoffe, z.B. Chlor und Chlorverbindungen, sowie deren Rückstände.
- 2. Der Ionenaustauscher *** reduziert unter anderem Kalk (Carbonathärte) und bestimmt Schwermetalle die auch hausinstallationsbedingt auftreten können.

Berechnung der Kapazität einer Filterkartusche – am Beispiel BC 06

Karbonathärte	Kapazität	Tassen- / Becheranzahl *	
In Grad Karbonathärte	In Liter	130 ml	150 ml
6° kH	700	5300	4600
8° kH	520	4000	3400
10° kH	420	3200	2800
12° kH	350	2600	2300
14° kH	300	2300	2000
16° kH	260	2000	1700
18° kH	240	1800	1600

Vorgehensweise zum Tausch der Aqua-Aroma Filterkartusche:

1. Filterpatrone herausdrehen.
2. Neue Filterpatrone eindrehen und nur leicht festziehen.
3. Filtersystem auf undichte Stellen prüfen

*** Vorgenannte Materialien sind lebensmittelecht. Durch imprägnieren der Aktivkohle mit Silber wird eine Verkeimung des Filtermaterials gehemmt.**

Espressosysteme arbeiten mit besonders hoher Temperatur und hohem Wasserdruck. Deshalb sind unsere mobilen Maschinen mit Tanksystemen serienmäßig mit Tankfilter ausgerüstet.

Ergebnis: Mehr Aroma, weniger Kalk, reduzierte Service- und Betriebskosten, minimierte Ausfallzeit.

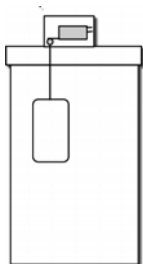
Hinweise zum Einsatz der Filterpatrone:

Empfohlene Einsatzdauer maximal 6 Monate oder siehe Tabelle Kapazität.

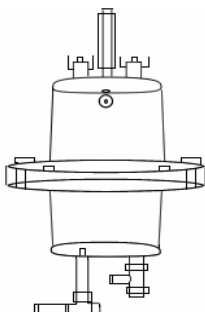
6. Diverse Geräte-Technik im Detail

6.9

Wasser und Filter - Wasserkreis- Teilebeschreibung


Ausgleichsbehälter:

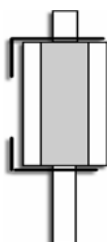
Der Ausgleichsbehälter bedient die Instantprodukte und die Kaffeemahlung mit Kaltwasser. Über einen Schwimmer meldet ein Schimmerschalter im Deckelbereich den Füllstand. Ein undichter Schwimmer oder ein defekter Schimmerschalter lassen den Ausgleichsbehälter überlaufen, der dann über die Überlaufschläuche das Wassereinlassventil mechanisch sperrt.


Boiler:

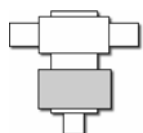
Der Boiler versorgt die Maschine mit ca. 90 °C heißem Wasser. Zusätzlich ist der Boiler mit einer Heizung (1300 Watt) ausgestattet, der sowohl über 2x STB's (Sicherheits-Temperaturbegrenzer reversibel), als auch über einen elektrischen Temperaturfühler verfügt.


Flowmeter (Wasserzähler):

Der Wasserzähler zählt die Kaffeewassermenge (nicht Instant-Wasser). Der Wasserzähler registriert über 2 Magnete, die sich im Flügelrad befinden, die Umdrehungen, und somit indirekt den Durchfluß in ccm. Flowmeter ist nicht für Heißwasser geeignet.


Druckpumpe:

Die Pumpe fördert zwischen 12 und 15 bar Druck.


Auslassventile:

Die Auslassventile sind auf einem Ventilblock auf dem Boiler verschraubt.

6. Diverse Geräte-Technik im Detail

6.10

Wasserkreislauf

WASSERKREISLAUF DER MASCHINE XX OC PRESSOBEAN

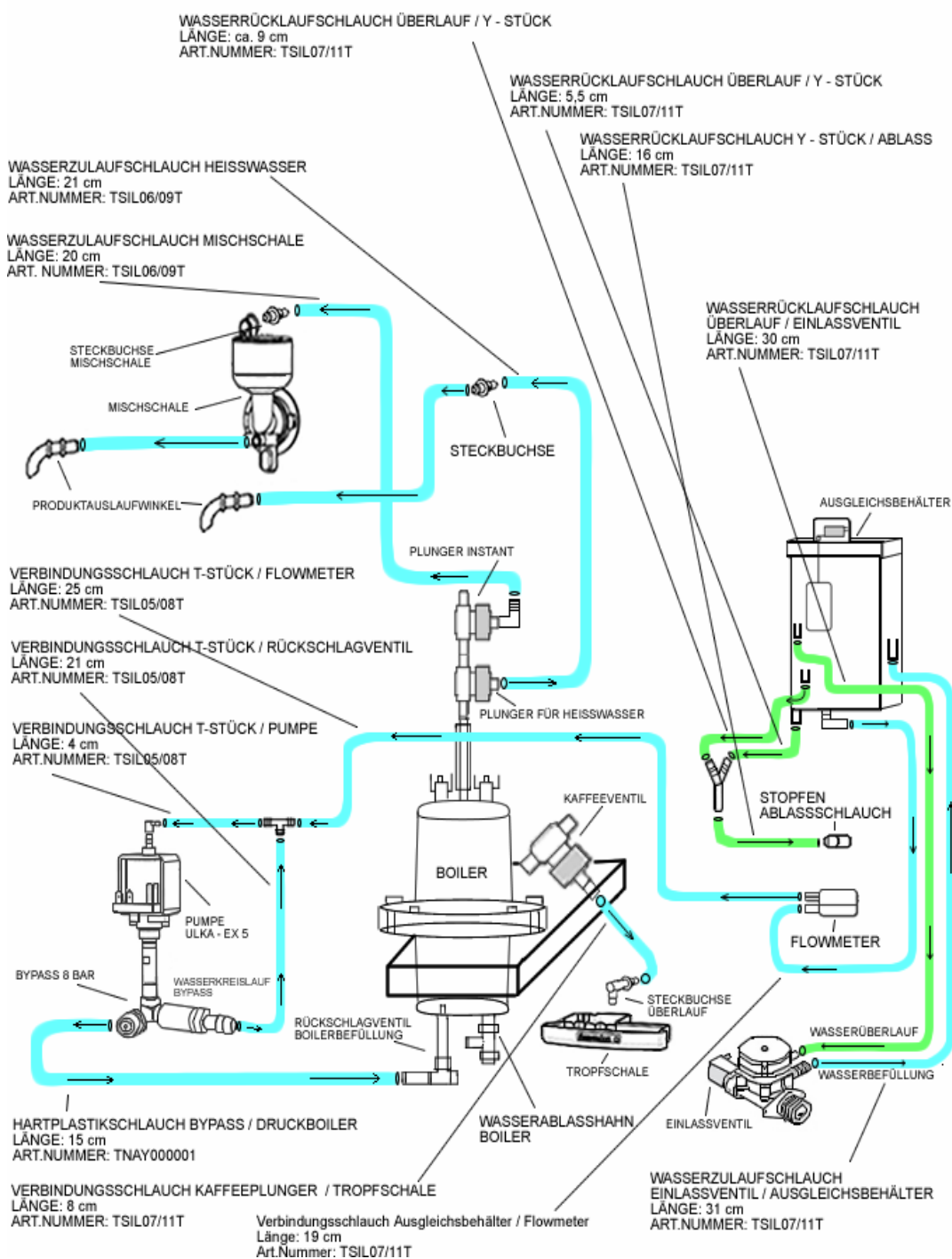
LEGENDE

BLAU IST WASSERZULAUF

GRÜN IST WASSERRÜCKLAUF

----->
WASSERFLUSSRICHTUNG

Achtung: Silikonschläuche gibt es nur in Meterware

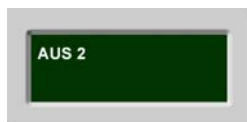


6. Diverse Geräte-Technik im Detail

6.11

Erste Hilfe - Störmeldungen

Im Störungs- und Fehlerfall meldet Ihnen XX im Regelfall wichtige Informationen bezüglich der Fehlfunktion über das Display aus. Um Fehleranzeigen nach erfolgter Reparatur zu löschen Gerät Aus- / Einschalten (Reset).



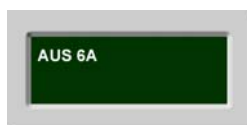
Keine Verbindung zwischen CPU und dem Zahlungssystem

→ kein Zahlungssystem möglich. Wenn Fehler erscheint CPU tauschen



Die EA-Rom Speicher sind defekt

→ diese befinden sich auf der CPU und sind nicht (oder nur durch versierte Fachleute mit SMD-Lötfähigkeit und -Equipment) tauschbar. Die CPU muss getauscht werden. Hier ist die Datensicherung via FlashCard auf PC sehr sinnvoll und Zeit ersparend.



Kein Wasser für Befüllung

E/2: die Wasserzufuhr ist abgestellt:
→ Eckventil öffnen.

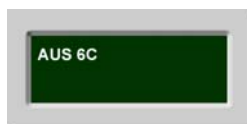
E/2: Das Sicherheitsmembran des Einlassventils hat die Wasserzufuhr unterbrochen (Einlassventil ist mechanisch verriegelt).
→ Schlauch von Druckdose abziehen und angestautes Wasser ablassen → Druckdose entlüften.

Fehler im Wassersondenbereich (Instantboiler) oder defekter Schwimmer / Schwimmerschalter im Ausgleichsbehälter



Wasserverlust im System

Obwohl kein Abverkauf stattgefunden hat melden die Wasserstandssonden des Instantboilers Wasserverlust, der durch Ansteuerung des Einlassventils behoben werden muss.
→ Leckage im Gerät



Kein Wasser im Ausgleichsbehälter

E/2: die Wasserzufuhr ist abgestellt:
→ Eckventil öffnen.

E/2: Das Sicherheitsmembran des Einlassventils hat die Wasserzufuhr unterbrochen (Einlassventil ist mechanisch verriegelt).
→ Schlauch von Druckdose abziehen und angestautes Wasser ablassen → Druckdose entlüften.

Kondenswasser im Instant-Boilerdeckel, welches in den Überlauf tropft
→ Schlauchführung des Überlaufschlauches so verändern, dass dieser „über den Boilerdeckel“ ragt, sodass Kondenswasser wieder zurück in den Instantboiler fließt.

Fehler im Wassersondenbereich (Instantboiler) oder defekter Schwimmer / Schwimmerschalter im Ausgleichsbehälter



Wasserverlust im Ausgleichsbehälter

Obwohl kein Abverkauf stattgefunden hat meldet der Schwimmer / Schwimmerschalter des Ausgleichsbehälters Wasserverlust, der durch Ansteuerung des Einlassventils behoben werden muss.

→ Leckage im Gerät



kein ausreichendes Kaffeewasser innerhalb vorgegebener Zeit

Brüher verstopft → Reinigungsprogramm durchführen, Filtersiebe reinigen

Mahlgrad zu fein → Mahlgrad nachjustieren

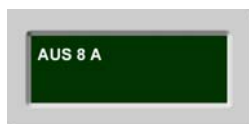
Flowmeter defekt, meldet keinen Wasserdurchfluss an CPU → Flowmeter ersetzen



Der Brüher läuft nicht in seine Endstellung

Microschalter am Brühermotor überprüfen

Spannung für Brühermotor überprüfen



Der Microtaster für den Brüher hat ausgelöst

Der Brüher ist nicht, oder nicht richtig eingebaut

Der Microtaster ist defekt



Verlust der Dosierdaten (Standarddaten)

Standarddaten (CONFIG-Datei) mithilfe der FlashCard neu in das Gerät laden.

Fehlende Daten in der Elektroniksteuerung machen sich bemerkbar durch Zeichen in den Variablenwerten außerhalb des Definitionsbereiches. Das abrupte Abschalten des Gerätes während eines Speicher - Lese-/Schreibzugriffes sowie äußere Einflüsse wie starke Magnetfelder oder überstarke Spannungsspitzen auf dem Stromnetz können diesen Fehler bewirken. Sollten die Dosierwerte nicht ladbar sein ist die CPU zu tauschen.



Füllstandskontrolle des Instantboilers nicht in Ordnung

Wasserstandssonden verkalkt / beschlagen / oxidiert → entkalken, reinigen

Kabel von CPU zu den Fühlerstandssonden ist unterbrochen



Füllstandskontrolle des Ausgleichsbehälters nicht in Ordnung

Schwimmerschalter klemmt / defekt → tauschen

Schwimmer klemmt → auf Leichtgängigkeit prüfen

Kabel von CPU zu den Fühlerstandssonden ist unterbrochen



Programmierungstaste klemmt

Programmierungstaste Gehäusedeckel klemmt → ggf. tauschen



Störung an der Folientastatur

Folientastatur erneuern



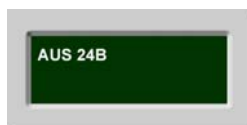
24 Volt Versorgungsspannung fehlt

Ringkerntransformator defekt → tauschen

Leitungsbruch von Transformator zur Gerätekomponenten (wie auch CPU) beseitigen

Schmelzsicherung auf CPU erneuern → Ursache finden (Kurzschluss, schwergängige Motoren etc) und Sicherung tauschen

Leiterbahnen auf der CPU sind unterbrochen → Ein Verbraucher (Motor etc) hat womöglich einen Defekt. CPU muß getauscht / repariert werden.



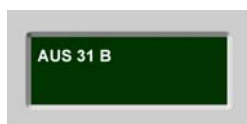
Ein Transistor auf der CPU ist defekt oder die 6,3 A Sicherung auf der Platine hat ausgelöst

Transistor erneuern, CPU ist defekt und muss getauscht werden, Ursache in den Verbrauchern suchen (Kurzschluss, klemmende Motoren etc)



Boiler zu heiß

CPU defekt, Triac für Heizung hat Kurzschluss → Platine oder Triac tauschen

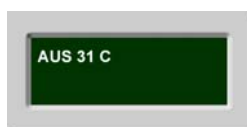


Boiler zu kalt

Einer oder beide STBs vom Instant-Boiler haben ausgelöst → reversieren

CPU defekt, Triac für Heizung schaltet nicht mehr → Platine oder Triac tauschen

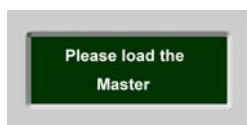
Heizelement 1350 Watt heizt nicht mehr → tauschen



Temperaturfühler für Boiler misst nicht mehr

Stecker des Temperaturfühlers an der CPU ist nicht aufgesteckt → Kontakt neu aufstecken

Leitungsunterbrechung des Temperaturfühlers → tauschen



CPU ohne Software

Auf der CPU ist keine Gerätesoftware geladen → neu uploaden
(s. Kapitel 5 unter 5.3 Seite 38)

7. Benutzeraufgaben- und pflichten

7.1

Allgemeine Reinigungshinweise

Dieser Reinigungshinweis ist eine Erweiterung der Benutzerhinweise. Diese Reinigungshinweise bestehen aus einer täglichen, wöchentlichen und monatlichen Reinigung. Halten Sie diese Reinigungshinweise ein. Sie haben damit mehr Hygiene und weniger Störungen.

7. Benutzeraufgaben- und pflichten

7.2

Tägliche Reinigung

- | | |
|--|---|
| 1. Instantprodukte befüllen | Kontrollieren Sie zuerst den Füllstand von allen vorhandenen Produkten im Gerät. Schließen Sie zuvor die rote Verschlussklappe des Produktcontainers. Füllen Sie nun das wie auf dem Produktcontainer beschriebene Produkt ein. Öffnen Sie danach die rote Verschlussklappe des Produktcontainers wieder. |
| 2. Kaffeebohnen befüllen | Kontrollieren Sie den Füllstand der Kaffeebohnen und füllen Sie nach Bedarf nach. Beachten Sie, daß Sie nur diesen Kaffee, der eindosiert wurde, in dieser Maschine nachfüllen. |
| 3. Spülprogramm ausführen | Öffnen Sie die Türe. Drücken Sie in der Gerätetüre Innenseite die Servicetaste. Im Display wird Ihnen ein Programm-Menü angezeigt. Drücken Sie die Taste 4 der Anwahlstatatur um in das Spülprogramm zu gelangen. Im Display wird Ihnen ein weiteres Menü angezeigt. Stellen Sie nun ein größeres Gefäß unter die Ausgabe. Für die Brüherreinigung drücken Sie nun die Taste 1. Verwenden Sie hierzu die von uns empfohlenen Reinigungstabletten. Folgen Sie bei diesem Programm den Anweisungen auf dem Display. Nach dieser Brüherreinigung erscheint wieder das Menü. Drücken Sie hierbei nachfolgend mehrmals die Tasten 2 und 3 für die einzelnen Ausläufe und Mischschalen. Betätigen Sie die einzelnen Tasten mehrmals bis Sie ca. 3 Liter heißes Wasser gespült haben. Befüllen Sie den Wassertank wieder mit Wasser. |
| 4. Wasserauffangschale reinigen | Entnehmen Sie die Tropfschale bei geöffneter Türe wie folgt: durch leichtes herunterdrücken und nach vorne herausziehen. Entnehmen Sie das Tropfgitter von der Tropfschale und reinigen Sie beide Teile unter fließend warmen Wasser. Setzen Sie danach die Tropfschale wieder richtig ein. |
| 5. Kaffeesatzbehälter reinigen | Entleeren Sie zuvor den Kaffeesatzbehälter. Reinigen Sie diesen in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie den Behälter wieder gut aus. |
| 6. Produktausgabebereich Türe reinigen | Reinigen Sie die Innen und Außenseite der Türe im Bereich der Produktausgabe. Hier kann es zu Ablagerungen durch Produktspritzern kommen. Reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten Schwamm oder Lappen. |

7. Benutzeraufgaben- und pflichten

7.3

Wöchentliche Reinigung

Die wöchentliche Reinigung beinhaltet die tägliche Reinigung von Punkt 1 bis Punkt 6 plus ...

7. Mischschalen reinigen

Entnehmen Sie die Mischschalen wie folgt: Drehen Sie den roten Verschlussbügel nach links. Nun können Sie die Mischschale nach vorne abziehen. Entnehmen Sie die Mischschalen komplett mit Schlauch und Auslaufwinkel. Wenn Ihr Gerät Teewasserfunktion hat, entnehmen Sie bitte den Auslaufschlauch mit Auslaufwinkel. Reinigen Sie diese Teile in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie diese Teile wieder sorgfältig ab und bauen Sie diese wieder ein.

8. Produktrutschen reinigen

Entnehmen Sie die Produktrutschen vom Produktcontainer wie folgt: Drücken Sie die Produktrutsche leicht gegen den Produktcontainer und drehen diese nach links – gegen den Uhrzeigersinn. Reinigen Sie diese Produktrutschen in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie diese Produktrutschen wieder gut ab, bevor Sie diese wieder einsetzen. Bei feuchten Produktrutschen entsteht eine Produktverstopfung.

7.4

Monatliche Reinigung

9. Produktcontainer reinigen

Schließen Sie zuerst die Verschlusskappen an den Produktcontainern. Entnehmen Sie die Produktcontainer, indem Sie diese vorne leicht anheben und nach vorne abziehen. Entleeren Sie das restliche Produkt. Entnehmen Sie die Produktrutschen von den Produktcontainern. Legen Sie die Produktcontainer und die Produktrutschen in eine dafür vorgesehene Spüllösung. Reiben Sie die Produktcontainer mit Hilfe eines Schwammes sauber aus. Trocknen Sie die Produktcontainer gut. Am besten über Nacht austrocknen lassen und am nächsten Tag wieder einsetzen und befüllen.

10. Kaffeebohnenbehälter reinigen

Schließen Sie zuvor den Schieber des Produktbehälters. Heben Sie den Behälter nach oben an. Leeren Sie die restlichen Kaffeebohnen aus dem Behälter. Reinigen Sie den Behälter in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie danach den Behälter gut ab und setzen Sie ihn wieder ein. Öffnen Sie den Schieber des Behälters wieder und füllen Sie die Kaffeebohnen wieder auf.

11. Lüfterkanal reinigen

Wenn Sie die Produktcontainer und die Mischschalen ausgebaut haben so können Sie die Kunststoffschublade über den Mischschalen und unterhalb den Produktcontainern nach vorne entnehmen. Dieses ist der Absaugkanal für die Dampfabsaugung des Wassers. Hier kann es vorkommen, das Produkt mit eingesaugt werden kann. Reinigen Sie diesen Lüfterkanal mit einer dafür vorgesehenen Spüllösung und trocknen Sie diesen vor dem einsetzen wieder gut ab.

7. Benutzeraufgaben- und pflichten

7.5

Gerät außer Betrieb nehmen

Bei kurzzeitiger „außer Betriebnahme“, wie z. B. in der Urlaubszeit, ist es notwendig, das Gerät vorher zu Reinigen, die Produkte und das Wasser zu entleeren.

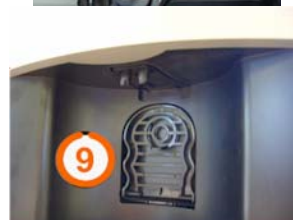
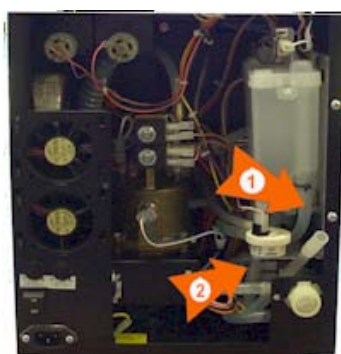
Auch wenn Sie einen Ortswechsel vorsehen, wie z. Bsp. bei einem Vorführgerät oder Testgerät, gehen Sie bitte wie bei der Abbauanleitung beschrieben vor. Damit Sie Freude auch nach dem Transport mit der XX haben, beachten Sie bitte diese Abbau- und Außer Betriebanleitung.

Führen Sie, wie in den Reinigungshinweisen beschrieben, das Spülprogramm durch.

Ihre Maschine ist „fest“ an die Wasserleitung angeschlossen

- a) Schließen Sie den Wasserzulauf (Eckventil)
- b) Öffnen Sie die Rückwand des Gerätes
- c) Nun sehen Sie sowohl rechtsseitig einen Klarsichtbehälter und einen Boiler gefüllt mit Wasser. Am Auslauf dieser Behälter befinden sich Ablassschläuche mit je einem Stöpsel (Verschluss). Nehmen Sie einen größeren Behälter, und lösen Sie die Stöpsel. Entleeren Sie den Boiler über den untenliegenden Ablasshahn (**Achtung:** kann heißes Wasser sein 90° C) und den Ausgleichsbehälter ganz. Schließen Sie den Ablasshahn und den Schlauch wieder.
- d) Schließen Sie die Rückseite des Gerätes.

Entleeren Sie alle Produktbehälter. Reinigen Sie die Produktbehälter (3) und die Produktrutschen (4) sowie die Mischschalen (5) und Auslaufschläuche (6) wie in den Reinigungshinweisen beschrieben. Entleeren und Reinigen Sie die Tropfschale (7) und den Kaffeesatzbehälter (8). Reinigen Sie die Getränkeausgabe (9). Bauen Sie alle Teile wieder ein.



Das Gerät ist jetzt transportfähig / lagerfähig.



Ihr Service und Beratungspartner